



Receptuur

Donker bosbrood-mix:	10 kg
Water:	5,5 l
Gist:	200 gr
Zout:	160-180 gr

Kneden

Spiraalkneder:	3 - 5' eerste versnelling 4-6' tweede versnelling
Deegtemperatuur:	26 - 27°C

Verwerking

Voorrijs 10'
Afwegen en opbollen.
Rijs van 20-30'
Opbollen of opmaken en met roggebloem bestrooien
Ondersteboven in de maandjes leggen of lang maken en in blikken leggen
Eindrijs 45 - 50 minuten.

Afbakken

230°C gedurende 35-40' afhankelijk van het deeggewicht
Stoom geven, na de helft vd baktijd, stoom aflaten.