

BLOEM VOOR NOTENBROOD



Beschrijving:

Geeft een grof gestructureerd brood met noten.

Werkwijze:

1 kg notenbloem

550g water

42g verse gist

17g zout

Kneden tot homogeen deeg ongeveer 15 min

30 min rijzen

Invormen

40 min rijzen en afbakken gedurende ongeveer 50 min op 230°C

Ingrediënten:

tarwebloem, rogge bloem, groosterde mout, emulgator: lecithine E471, mout, amylasen, antioxidants: ascorbinezuur.