

SYNERGIE BLOEM



Beschrijving:

Geeft een donker bruin brood met spelt, zaden en pitten.

Werkwijze:

1000g rex synergie
42g gist
ong 520-580g water

Draai van de grondstoffen een homogeen en goed afgekneed deeg

Laat 30min rijzen

Vorm het deeg en leg het in de broodvorm

Laat het deeg 40min. rijzen

Daarna 50min. Laten bakken bij 220°C.

Ingrediënten:

speltbloem, pompoenpitten, gebroken spelt, gebroken rogge, zonnebloempitten, gedroogd desem van volkorens spelt (spelt volkorenmeel, startercultuur), tarwevezel, speltmoutmeel, lijnzaad, haverzemelen, gejodeerd keukenzout, moutextract (gerstenmout, water), dextrose, emulgator E472e, meelverbeteraar ascorbinezuur, enzymen