

## DE ZONDAG BROOD-MIX 50%

### Pistolet

*Rechtstreekse verwerking/ Méthode directe*

Tarwebloem	5.000 g	Farine de blé
DE ZONDAG BROOD-MIX	5.000 g	7DIMANCHE
AROMABACK	300 g	AROMABACK
Gist	300 g	Levure
Water	5.300 g	Eau

Kneedtijd	6 + 5 min.	Pétrissage
Deegtemperatuur	26 °C	Température de la pâte
Afwegen (30 st.)	1.800 g	Peser (30 pcs.)
Bolrijs	10 min.	Repos
Verdelen en opbollen		Diviser et bouler
Decoreren		Décorer
Narijs	90 min.	Apprêt
Oventemperatuur	250-200 °C	Température du four
Baktijd	20 min.	Temps de cuisson

