

Zondagsbrood/ Pain 7Dimanche Brood / Pain

Rechtstreekse verwerking / Méthode directe



Bloem	5.000 g	Farine
MIX DE ZONDAG	5.000 g	MIX 7DIMANCHE
Gist	200 g	Levure
Zout	Aanwezig in de Mix	
	Présents dans le mix	Sel
Water	5.500 g	Eau
Kneedtijd	6 + 3 min.	Pétrissage
Deegtemperatuur	26 °C	Température de la pâte
Afwegen	680 g	Peser
Bolrijs	20 à 30 min.	Repos
Opmaken	boulot	Façonner

Narijs	60 à 70 min.	Apprêt
Afwerken met sjabloon	De Zondag	Finition avec pochoir
Oventemperatuur	240 ► 230 °C	Température du four
Baktijd	45 min.	Temps de cuisson

Algemene raadgeving Opgelet / geen zout toevoegen !
Conseil général Attention / ne pas ajouter de sel !