



## Zondagsbrood, een dagelijks stukje zondag voor iedereen!

Zondagsbrood: een 50 % broodmix voor de bereiding van speciaalbrood voor het hele gezin. Met deze kwalitatieve 50 % broodmix "de zondag" boordevol zaden en pitten bakt u uw eigen, uniek brood aan een competitieve prijs.

### Recept:

DE ZONDAG Brood  
Rechtstreekse verwerking

Bloem	5.000 g
DE ZONDAG BROOD-MIX	5.000 g
Gist	200 g
Water	5.500 g

*Opgelet - geen zout toevoegen !*

Kneedtijd	6 + 3 min., spiraalkneder
Deegtemperatuur	26 °C
Afwegen	680 g
Bolrijs	20 à 30 min.
Opmaken	boulot
Narijs	60 à 70 min.
Afwerken met sjabloon	de zondag
Oventemperatuur	240 > 230 °C
Baktijd	45 min.

Ingrediënten: **Tarwebloem**, **roggebloem**, zonnebloempitten, **havergrutten**, gedextrineerde **tarwebloem**, zout, lijnzaad, gebroken **soja**, maïsgries, **haverzemelen**, gierst, **sesamzaad**, **tarwekiemen**, **tarwemoutmeel**, moutextract (**gerstemout**, water), geroosterd **tarwemoutmeel**, maanzaad, **tarwegluten**, dextrose, emulgatoren E 472e, E 471; voedingszuur E 270, zuurteregelaar E 341, meelverbeteraar E 300, enzymen