

Oogstbrood meel



Beschrijving:

Een broodje van de eerste graanoogst.

Werkwijze:

1000g oogstbrood meel
15g zout
30g verse gist
25g vetstof
Ongeveer 560g water

Bloem, water en de gist mengen.

Kneden en laten rijzen gedurende 30min. Brood vormen en 60-70 min. Laten rijzen.

Afbakken bij 220°C gedurende 40-50 min.

Ingrediënten:

Tarwemeel; volkorenroggemeel; zonnebloempitten; gerstevlokken; ongekilde gierst; pompoenpitten; tarwegluten; boekweitgrutten; havervolkorenmeel fijn; geroosterde tarwekiemen; gefermenteerde roggebloem; gebrande suiker; dextrose, emulgator: E482 (palm), E472e (palm); sojabloem; tarwemoutmeel; enzymen (tarwe); meelverbeteraar, E300, E920.

Alergenen:

Tarwe, rogge, soja, gerst, haver.