

MASTELUINBROOD MET CITROEN

Voor 50
broodjes



Ingrediënten

- 1355 g meel T55
- 900 g roggebloem
- 1460 gr water
- 40 g zout
- 22 g gist
- 18 g citroenschil
- 220 g citroensap
- Zonnebloemolie zoveel nodig is

Bereiding

Basistemperatuur	58° C
Kneden	5 min op snelheid 2 + 4 min op snelheid 3
Voorrijs	1 h
Wegen	80 g bolletjes vormen
Bolrijs	15 min
Vormen	Bestrijk uw handpalmen met een dun laagje olie, vorm de deegbolletjes met de hand en leg ze op de met meel bestoven bakplaat met de gladde zijde boven. Deze vorm wordt Vulkanbrood genoemd.
Narijs	45 min
Afwerken	Keer de deegbolletjes om, zodat de geoliede naad zich kan openen.
Bakken	15 min op 250° C

• Vormen



• Bakken

