

Traditioneel **FRANS** **BROOD**

Voor 50
broodjes



Ingrediënten

- 2350 g traditionele bloem
- 1520 g water
- 71 g gist
- 42 g zout

Bereiding

Basistemperatuur	60° C
Kneden	5 min op snelheid 2 + 7 min op snelheid 3
Voorrijs	45 min
Wegen	80 g bolletjes vormen
Bolrijs	15 min
Vormen	Puntjes vormen
Narijs	30 min
Afwerken	Met meel bestuiven en inkerven
Bakken	15 min op 250° C

• Vormen



• Bakken

