

BROOD UIT DE AUVERGNE

Voor 50
broodjes



Ingrediënten

- 1680 g meel T55
- 720 g roggebloem
- 1560 g water
- 72 g gist
- 44 g zout

Bereiding

Basistemperatuur	56° C
Kneden	5 min op snelheid 2 + 2 min op snelheid 3,5
Voorrijs	Geen
Wegen	80 g bolletjes vormen.
Bolrijs	15 min
Vormen	Druk $\frac{1}{3}$ van het deegbolletje met uw vingers plat en rol dit gedeelte met de deegroller uit tot dezelfde breedte als het bolletje. Klap het uitgerolde deel terug over het bolletje en druk het geheel met de hand plat. Zo krijgt u een zogenaamde tabaksdoosvorm.
Narijs	45 min
Afwerken	Met meel bestuiven.
Bakken	15 min op 250° C

• Vormen



• Bakken

