

GRANENBROOD

Voor 50
broodjes



Ingrediënten

- 2200 g meel T55
- 1540 g water
- 22 g gist
- 40 g zout
- 220 g lijnzaad voor bovenop

Bereiding

Basistemperatuur	60° C
Kneden	5 min op snelheid 2 + 5 min op snelheid 3 en meng de zaden door het deeg op snelheid 2 gedurende 1 minuut.
Voorrijs	20 min
Wegen	80 g bolletjes vormen
Bolrijs	15 min
Vormen	Vormen, de bovenzijde van de deegbolletjes met een in water gedrenkte penseel bevochtigen en de bolletjes in het lijnzaad dompelen. Het lijnzaad blijft uitsluitend op het bevochtigde gedeelte kleven.
Narijs	45 min
Afwerken	Maak een inkerving aan weerszijden van de bolletjes.
Bakken	15 min op 250° C

• Vormen



• Bakken



Varianten: In plaats van lijnzaad kunt u sesamzaad, maanzaad, pompoenpitten, zonnebloempitten etc. gebruiken