

KOMPLET POMPOENPITTEN BROOD

HALLOWEEN BROOD

Ingrediënten

KOMPLET Pompoenpitten Brood	2500 g
Bloem	2500 g
Gist	100 g
Water	2900 g
Pompoen in stukjes	1000 g

Kneedtijd : meng alle ingrediënten gedurende 4 min. in 1ste versnelling, daarna 6 min. in 2de versnelling. Voeg de stukjes pompoen toe en meng nog 1 min.

Massafermentatie : 15 min.

Gewicht : 700 g en bolvormen.

2de rijstijd : 10 min.

Bereiding : langwerpig vormen tot een boulot.

Eindfermentatie : 45 min. bij 28 °C, 85 % RV.

Decoratie : licht bebloemen en insnijden.

Bakken : 240 °C dalend naar 200 °C met stoom

Baktijd : 45 min. De sleutel 5 min. voor het einde van het bakken openen.



UIT HET
GOEDE
HET BESTE
BAKKEN!