

Koolhydraatarm brood



Ingrediënten

Koolhydraatarm brood

Sonfit Low Carb Brown	70%	7000g
Volkorenmeel	30%	3000g
Gist	2%	200g
Water ong.	73%	7300g

Werkwijze

Kneden	Kneed van alle grondstoffen een glad en soepel deeg, enkel in de eerste versnelling
Afwegen	Deegstukken afwegen van (bijvoorbeeld) 680 gram
Modelleren	Maak de broden rond of lang, op vloer of in vormen
Narijs	Ong. 60 minuten op 30°C en 80% vocht
Bakken	Ong. 35 minuten op 230-240°C

Extra informatie

Decoratietips	De deegstukken eventueel decoreren met bijvoorbeeld zaden
---------------	---



Voor meer informatie kunt u bellen met de klantenservice: 00800 - 7666 38 53 of stuur een e-mail aan klantenservice@sonneveld.com. Onze specialisten helpen u graag verder.

Bakery Ingredients

Sonneveld N.V./S.A. - Uitbreidingstraat 84, 3e verdieping - 2600 Antwerpen - België
Tel. 0800 15796 - www.sonneveld.com - belgie@sonneveld.com