

<i>Chocoladebrood met granola</i>					<i>Droge samenstelling</i>	
Ingrediënt	meel/bloem = gram	procent		gram/ml nodig	Soort	gram
Water	0	45,00%		0,00	Roggebloem	0,00
Melk (volle, lauw)	750	20,00%		150,00	Roggemeel	0,00
Yoghurt	0	40,00%		0,00	Voltarwe en volroggemeel (Linea)	0,00
Fijn zeezout	750	1,00%		7,50	Kempenaar (volkoren tarwe)	0,00
boter (ongez., gesmolten)	750	20,00%		150,00	Volkoren tarwe fijn gebuild	0,00
Natuurhoning	0	3,00%		0,00	Witte tarwe Quattro T55 - Patent (*)	750,00
Peer/appel/dadel-stroop	0	1,00%		0,00	Witte tarwe T65 - Standig (*)	0,00
Suiker	750	15,00%		112,50	Witte tarwe Camp Rémy (*) AOC	0,00
Walnootolie	0	2,50%		0,00	Semola, Durum	0,00
<i>poolish 100 % hydratatie</i>	<i>0</i>	<i>100,00%</i>		<i>0,00</i>	Oud Westvlaams	0,00
droge gist	0	1,50%		0,00	Italiaanse Tipo 0	0,00
verse gist	750	4,50%		33,75	Italiaanse Tipo 00	0,00
Amandelpoeder	0	6,00%		0,00	Grootmoeder (gebilde spelt, rogge, tarwe)	0,00
ei (volledig)	750	20,00%		150,00	Steenuil (tarwe, granen, zaden)	0,00
granola	750	20,00%		150,00	Havermeel	0,00
Rozewater	750	0,50%		3,75	Spelt grof gebuild	0,00
Vanille extract	750	0,20%		1,50	Spelt fijn gebuild	0,00
Chocoladeparels	750	30,00%		225,00	1	750,00
220 --> 180	240 --> 220°	Rusten		15' + 15'	(*) gezeefd	
Baktijd	45 min	Rijzen		45 min + 60 min	(**) Blauw staal	
oven	Conventioneel	Farinage		nihil	T Liquides = 450 gr	
aantal broden	2	Grignage		nihil	www.latoilleciree.com	
Gewicht	2 x 950 gr	Soort		vormbrood (**)	0477 31 64 64	
Poolish	nihil	Autolyse		nihil	10052018	