

<i>Gegrilde haver</i>					<i>Droge samenstelling</i>	
Ingrediënt	meel/bloem = gram	procent		gram/ml nodig	Soort	gram
Water	500	45,00%		225,00	Roggebloem	0,00
Karnemelk (volle, lauw)	0	50,00%		0,00	Roggemeel	0,00
Yoghurt	0	40,00%		0,00	Voltarwe en volroggemeel (Linea)	0,00
Fleur de sel	650	1,80%		11,70	Kempenaar (volkoren tarwe)	0,00
boter (ongez., gesmolten)	0	4,00%		0,00	Volkoren tarwe fijn gebuild	0,00
Natuurhoning	0	3,00%		0,00	Witte tarwe T55 - Patent (*)	0,00
Peer/appel/dadel-stroop	650	1,00%		6,50	Witte tarwe T65 - Standig (*)	250,00
Suiker	0	0,50%		0,00	Witte tarwe Camp Rémy (*) AOC	0,00
Walnootolie	650	2,50%		16,25	Semola, Durum	0,00
<i>poolish</i> 100 % hydratatie	150	100,00%		150,00	Oud Westvlaams	0,00
droge gist	500	1,50%		7,50	Italiaanse Tipo 0	0,00
verse gist	0	2,00%		0,00	Italiaanse Tipo 00	0,00
Amandelpoeder	0	6,00%		0,00	Grootmoeder (gebilde spelt, rogge, tarwe)	0,00
ei (volledig)	0	11,00%		0,00	Steenuil (tarwe, granen, zaden)	250,00
natuurlijke verbeteraar	0	0,50%		0,00	Havermeel	0,00
Havervlokken	650	2,00%		13,00	Spelt grof gebuild	0,00
Gegrilde haver (***)	650	15,00%		97,50	Spelt fijn gebuild	0,00
rozijnen, vijgen...	0	25,00%		0,00	2	500,00
Temperatuur	240 --> 220°	Rusten		15' + 15' + 15'	(*) gezeefd	
Baktijd	35 min	Rijzen		45 min + 60 min	(**) Blauw staal	
oven	Conventioneel	Farinage		witte tarwe	(***) volle bio-korrel, geweekt en gegrild	
aantal broden	2	Grignage		Saucisson	<a href="http://www.latoilleciree.com">www.latoilleciree.com</a>	
Gewicht	2 x 580 gr	Soort		vormbrood (**)	0477 31 64 64	
Poolish	Steenuil 6 uur	Autolyse		30'	3052018	