



Krijger Molenaars

Recept Boeremix



Inhoud

Recept Boeremix.....	1
Informatie voor de Klanten.....	2
Boeremix.....	3
Krokantbrood met boeremix.....	4
Boeremix met Pompoenpitten.....	5
Desem Boerenbol.....	6



Krijger Molenaars

Informatie voor de Klanten

Een donker meergranen, rijk aan zaden met gezonde vetzuren en veel vezels.

Doordat er geen zout of veredeling in deze mix zit, kan er eindeloos mee worden gevarieerd.

Of het nu om busbrood, vloerbrood, oerbrood, kleinbrood of stokbrood gaat, het is allemaal mogelijk met de variaties van 5 tot 50 % Boeremix.

- Probeer ook eens een Boeremix met maïsbroodmix of volkorenmeel.
- Door middel van onze Darkmalt of Extratone is het meergranen nog donkerder te kleuren.



Krijger Molenaars

Boeremix

Recept:

40	%	Boeremix
60	%	bloem
1,5	%	zout
2,5	%	gist
3	%	veredeling
53	%	water

Werkwijze:

Kneden	Droog soepel en afgekneed deeg.
Draaitijd	8 min. mengen voor een betere wateropname. 6 min. kneden .
Deegtemp	26,5 °C
Bulkrijs	
Afwegen	Direct afwegen.
Bol/Puntrijs	40 minuten.
Opmaak	Opmaken en eventueel decoreren met roggebloem of elzadenmix.
Narijs	60 - 80 minuten.
Baktijd	35 minuten.
Baktemp.	250 °C



Krijger Molenaars

Krokantbrood met boeremix

Recept:

40	%	Boeremix
60	%	bloem
1,5	%	zout
2,5	%	gist
2	%	krokantpoeder
53	%	water

Werkwijze:

Kneden	Droog soepel en afgekneed deeg.
Draaitijd	8 min. mengen voor een betere wateropname. 6 min. kneden .
Deegtemp	26 °C
Bulkrijs	15 minuten
Afwegen	Afwegen 500 gram.
Puntrijs	35 minuten.
Opmaak	Op de punt zetten en op gaasplaten eventueel decoreren met roggebloem of elfzadenmix.
Narijs	50 - 70 minuten.
Baktijd	25 - 30 minuten. Met stoom en laatste 5 minuten schuif open.
Baktemp.	230 °C



Krijger Molenaars

Boeremix met Pompoenpitten

Recept:

40	%	Boeremix
60	%	bloem
1,5	%	zout
2,5	%	gist
3	%	veredeling
55	%	water
15-20	%	pompoenpitten
2	%	eventueel gluten

Werkwijze:

Kneden	Droog soepel en afgekneed deeg.
Draaitijd	8 min. mengen voor een betere wateropname. 6 min. kneden .
Deegtemp	26,5 °C
Bulkrijs	
Afwegen	Direct afwegen.
Bol/Puntrijs	40 minuten.
Opmaak Decoratie	Opmaken en decoreren. Roggebloem en hier doorheen pompoenpitten.
Narijs	60 - 80 minuten.
Baktijd	35 minuten. Tip voor inschieten knippen, en in de knip pompoenpitten strooien. Trekt heel mooi open.
Baktemp.	250 °C



Krijger Molenaars

Desem Boerenbol

Recept:

25	%	Bloem
25	%	Volkoren
50	%	Boeremix
1,5	%	zout
3	%	broodverbeteraar e-nummervrij
3 - 4	%	aktieve vloeibare desem
60	%	water

Werkwijze:

Kneden	Droog soepel en glad deeg.
Deegtemp	26,5°C
Bulkrijs	90 minuten in een bak een rijs geven.
Afwegen	600 gram en op de punt of bol zetten. Zorgen dat deeg luchtigheid behoudt.
Bol/Puntrijs	30 minuten.
Opmaken	Vormen naar gewenst model, maar zorgen dat deeg Luchtigheid behoud.
Decoratie	Roggebloem.
Narijs	40 - 50 minuten.
Baktijd	30 - 35 minuten insnijden net voor inschieten. Iets stomen niet teveel zo krijg je robuust uiterlijk. Laatste 5 minuten schuif open.
Baktemp.	230°C