



# Krijger Molenaars

## Recept Molenmeel



### Inhoud

|                                  |   |
|----------------------------------|---|
| Recept Molenmeel.....            | 1 |
| Molenbrood.....                  | 2 |
| Molenbrood met Zonnepitten ..... | 3 |
| Molenbrood met Lijnzaad .....    | 4 |
| Molenbrood met Elfzaden.....     | 5 |
| Molenbrood Authentiek .....      | 6 |
| Molenbrood met Mueslimix.....    | 7 |



# Krijger Molenaars

## Molenbrood

### Recept:

|     |   |                             |
|-----|---|-----------------------------|
| 100 | % | <b>Molenmeel</b>            |
| 2,5 | % | gist                        |
| 1,5 | % | zout                        |
| 3   | % | bvm                         |
| 1   | % | krokantpoeder ( eventueel ) |
| 1   | % | glutenpoeder ( eventueel )  |
| 63  | % | water                       |

### Werkwijze:

|              |   |
|--------------|---|
| Kneden       | Droog en goed afgekneed deeg.                         |
| Draattijd    | 10 minuten mengen<br>6 minuten kneden                 |
| Deegtemp     | 26.5 °C   |
| Bulkrijs     |   |
| Afwegen      | Afhankelijk van soort brood.<br>Busbrood ca 950 gram. |
| Bol/Puntrijs | 45 minuten  |
| Opmaken      | Als bus,- vloerbrood.                                 |
| Narijs       | 70 - 90 minuten.                                      |
| Baktijd      | 35 - 40 minuten.                                      |
| Baktemp.     | 260 °C  |
| Decoratie    | Eventueel door Molenmeel of zemels rollen.            |



# Krijger Molenaars

## Molenbrood met Zonnepitten

### Recept:

|       |   |                             |
|-------|---|-----------------------------|
| 100   | % | <b>Molenmeel</b>            |
| 2,5   | % | gist                        |
| 1,5   | % | zout                        |
| 3     | % | bvm                         |
| 1     | % | krokantpoeder ( eventueel ) |
| 1     | % | glutenpoeder                |
| 65    | % | water                       |
| 10-15 | % | Zonnepitten                 |

### Werkwijze:

|              |  |
|--------------|--|
| Kneden       | Droog en goed afgekneed deeg.                      |
| Draatijd     | 10 minuten mengen<br>6 minuten kneden              |
| Deegtemp     | 26.5 °C  |
| Bulkrijs     |  |
| Afwegen      | Afhankelijk van soort brood.<br>Busbrood 950 gram. |
| Bol/Puntrijs | 45 minuten.  |
| Opmaken      | Als bus,- vloerbrood                               |
| Narijs       | 70 - 90 minuten.                                   |
| Baktijd      | 35 - 40 minuten.                                   |
| Baktemp.     | 260 °C   |
| Decoratie    | Eventueel door Molenmeel of zonnepitten rollen.    |



# Krijger Molenaars

## Molenbrood met Lijnzaad

### Recept:

|       |   |                           |
|-------|---|---------------------------|
| 100   | % | <b>Molenmeel</b>          |
| 2,5   | % | gist                      |
| 1,5   | % | zout                      |
| 3     | % | bvm                       |
| 1     | % | krokantpoeder             |
| 1     | % | gluten                    |
| 64    | % | water                     |
| 10-15 | % | Lijnzaad ( vooraf weken ) |

### Werkwijze:

|              |  |
|--------------|--|
| Kneden       | Droog en goed afgekneed deeg.                      |
| Draatijd     | 10 minuten mengen<br>6 minuten kneden              |
| Deegtemp     | 26.5 °C  |
| Bulkrijs     |  |
| Afwegen      | Afhankelijk van soort brood.<br>Busbrood 950 gram. |
| Bol/Puntrijs | 45 minuten.  |
| Opmaken      | Als bus,- vloerbrood                               |
| Narijs       | 70 - 90 minuten.                                   |
| Baktijd      | 35 - 40 minuten.                                   |
| Baktemp.     | 260 °C   |
| Decoratie    | Eventueel door Molenmeel of Lijnzaad rollen.       |



# Krijger Molenaars

## Molenbrood met Elfzaden

### Recept:

|       |   |                    |
|-------|---|--------------------|
| 100   | % | <b>Molenmeel</b>   |
| 2,5   | % | gist               |
| 1,5   | % | zout               |
| 3     | % | bvm                |
| 1     | % | krokantpoeder      |
| 1     | % | gluten             |
| 64    | % | water              |
| 10-15 | % | <b>Elfzadenmix</b> |

### Werkwijze:

|              |  |
|--------------|--|
| Kneden       | Droog en goed afgekneed deeg                       |
| Draatijd     | 10 minuten mengen<br>6 minuten kneden              |
| Deegtemp     | 26.5 °C  |
| Bulkrijs     |  |
| Afwegen      | Afhankelijk van soort brood.<br>Busbrood 950 gram. |
| Bol/Puntrijs | 45 minuten.  |
| Opmaken      | Als bus,- vloerbrood                               |
| Narijs       | 70 - 90 minuten.                                   |
| Baktijd      | 35 - 40 minuten.                                   |
| Baktemp.     | 260 °C   |
| Decoratie    | Eventueel door Molenmeel of Elfzadenmix rollen.    |



# Krijger Molenaars

## Molenbrood Authentiek

### Recept:

|       |   |                             |
|-------|---|-----------------------------|
| 100   | % | <b>Molenmeel</b>            |
| 4     | % | Vloeibare Desem actief      |
| 1.5   | % | zout                        |
| 1     | % | krokantpoeder ( eventueel ) |
| 65-70 | % | water                       |

### Werkwijze:

|           |  |
|-----------|--|
| Kneden    | Droog en goed afgekneed deeg.  |
| Draattijd | 10 minuten mengen<br>6 minuten kneden  |
| Deegtemp  | 26.5 °C  |
| Bulkrijs  | 90 minuten in een bak een rijs geven.  |
| Afwegen   | 500 gram en op de punt zetten.<br>Voorzichtig op de punt zetten zo min mogelijk lucht eruit.                                       |
| Puntrijs  | 20 minuten.  |
| Opmaken   | Vormen naar gewenst model, maar zorgen dat deeg luchtigheid behoud.  |
| Narijs    | 30 minuten.  |
| Baktijd   | 40 minuten insnijden net voor het inschieten<br>Iets stomen niet teveel voor robuust uiterlijk<br>Laatste 5-8 minuten schuif open. |
| Baktemp.  | 240°C op de vloer gebakken.  |
| Decoratie | Molenmeel  |



# Krijger Molenaars

## Molenbrood met Mueslimix

### Recept:

|     |   |                        |
|-----|---|------------------------|
| 100 | % | <b>Molenmeel</b>       |
| 4   | % | Vloeibare Desem actief |
| 1.5 | % | zout                   |
| 65  | % | water                  |

### Vulling:

|    |   |            |
|----|---|------------|
| 30 | % | Muesli mix |
| 10 | % | Rozijnen   |

### Werkwijze:

|           |  |
|-----------|--|
| Kneden    | Droog en goed afgekneed deeg. Vulling doordraaien. |
| Draatijd  | 10 minuten mengen<br>6 minuten kneden              |
| Deegtemp  | 26.5 °C  |
| Bulkrijs  | 60 minuten in een bak.                             |
| Afwegen   | ca 450 gram en licht op de punt zetten.            |
| Puntrijs  | 30 minuten.  |
| Opmaken   | Op de bol zetten of vloerbroodjes van maken.       |
| Narijs    | 40 minuten. Voor het inschieten insnijden.         |
| Baktijd   | 35 minuten   |
| Baktemp.  | 230°C aflopend                                     |
| Decoratie | Molenmeel  |