



Krijger Molenaars

Recepten van de Eilanden



Inhoud

Recepten van de Eilanden.....	1
Eiland-Korenmix	2
Vergelijk recept Waddenmeerkoren.....	3
Vergelijk recept Ameland.....	4
Vergelijk recept Texel.....	5
Vergelijk recept Terschelling.....	6



Krijger Molenaars

Eiland-Korenmix

Recept:

100	%	Eiland-Korenmix
2-3	%	gist
60	%	water

Werkwijze:

Kneden	Droog soepel afgekneed deeg
Deegtemp	26,5 °C
Afwegen	Direct afwegen
Bol / Puntrijs	40 minuten.
Opmaken	Na opmaken decoreren.
Narijs	70 - 80 minuten.
Decoratie	Roggebloem / Eiland-Korenmix.
Baktijd	30 - 35 minuten. (Eventueel insnijden)
Baktemp.	260 °C



Krijger Molenaars

Vergelijk recept Waddenmeerkoren

Recept:

75	%	Moutkoren
25	%	Volkoren
3	%	broodverbeteraar
1	%	gluten (eventueel)
2,5	%	gist
1,5	%	zout
57	%	water

Werkwijze:

Kneden	Droog soepel afgekneed deeg.
Draaitijden	8 min. mengen i.v.m betere wateropname. 6 min. kneden.
Deegtemp	26,5 °C
Bulkrijs	
Afwegen	direct afwegen naar gewicht.
Bol/Puntrijs	40 minuten.
Opmaken	opmaken en decoreren met eventueel elfzadenmix/roggebloem
Narijs	60 - 80 minuten.
Baktijd	35 minuten
Baktemp.	260 °C



Krijger Molenaars

Vergelijk recept Ameland

Recept:

50	%	Toppatent
50	%	Meergranen Eureka
3	%	broodverbeteraar
2,5	%	gist
1,5	%	zout
0,5	%	rode mout
1-2	%	gluten (eventueel)
55	%	water

Werkwijze:

Kneden	Droog soepel afgekneed deeg.
Draaitijden	8 min. mengen i.v.m betere wateropname. 6 min. kneden.
Deegtemp	26,5 °C
Bulkrijs	
Afwegen	direct afwegen naar gewicht.
Bol/Puntrijs	40 minuten.
Opmaken	opmaken en decoreren met roggebloem
Narijs	60 - 80 minuten.
Baktijd	35 minuten
Baktemp.	260 °C



Krijger Molenaars

Vergelijk recept Texel

Recept:

50	%	Toppatent
50	%	Meergranen Eureka
3	%	broodverbeteraar
2,5	%	gist
1,5	%	zout
1	%	donkere mout
1-2	%	gluten (eventueel)
55	%	water

Werkwijze:

Kneden	Droog soepel afgekneed deeg.
Draaitijden	8 min. mengen i.v.m betere wateropname. 6 min. kneden.
Deegtemp	26,5 °C
Bulkrijs	
Afwegen	direct afwegen naar gewicht.
Bol/Puntrijs	40 minuten.
Opmaken	opmaken en decoreren met roggebloem
Narijs	60 - 80 minuten.
Baktijd	35 minuten
Baktemp.	260 °C



Krijger Molenaars

Vergelijk recept Terschelling

Recept:

50	%	Toppatent
50	%	Meergranen Eureka
3	%	broodverbeteraar
2,5	%	gist
1,5	%	zout
1	%	rode mout
1	%	donkere mout
1-2	%	gluten (eventueel)
55	%	water

Werkwijze:

Kneden	Droog soepel afgekneed deeg.
Draaitijden	8 min. mengen i.v.m betere wateropname. 6 min. kneden.
Deegtemp	26,5 °C
Bulkrijs	
Afwegen	direct afwegen naar gewicht.
Bol/Puntrijs	40 minuten.
Opmaken	opmaken en decoreren met roggebloem
Narijs	60 - 80 minuten.
Baktijd	35 minuten
Baktemp.	260 °C