

# SERING



Sering is een halfmeel met fijne tarwezemelen en bevat kiemgries. Sering geeft het brood een onderscheidend moutaroma.



# SERING

## RECEPTUUR

<b>Sering</b>	100%
<b>Zout</b>	1,5%
<b>Gist</b>	2%
<b>Forti Fresca Bruin</b>	3%
<b>Water</b>	ca. 58%

## WERKWIJZE

<b>Mengen</b>	6 minuten langzaam
<b>Kneden</b>	tot een soepel deeg
<b>Deegtemperatuur</b>	27°C
<b>Afwegen</b>	volgens drogestofberekening
<b>Bol- puntrijs</b>	50 minuten
<b>Opmaken</b>	als busmodel
<b>Narijs</b>	ca. 70 minuten
<b>Bakken</b>	als tarwebrood



### KENMERKEN

- Halfmeel met een fijne tarwezemel
- Bevat kiemgries
- Onderscheidend moutaroma



### TOEPASSING

- Licht groot tarwebrood
- Licht klein tarwebrood

