



Witte Broodjes met Herbacel AQ Plus

<u>Recept 1:</u>	Patentbloem	100%
	Kleinbroodpoeder	15%
	Gist	8%
	Zout	1,8%
	Water	69%
	Herbacel AQ Plus	1%

<u>Recept 2:</u>	Patentbloem	100%
	Kleinbroodpoeder	15%
	Gist	8%
	Zout	1,8%
	Water	64%
	Herbacel AQ Plus	0,5%

<u>Recept 3:</u>	Patentbloem	100%
	Kleinbroodpoeder	15%
	Gist	8%
	Zout	1,8%
	Water	62%
	Herbacel AQ Plus	0,25%

<u>Recept 4:</u>	Patentbloem	100%
	Kleinbroodpoeder	15%
	Gist	8%
	Zout	1,8%
	Water	60%
	Herbacel AQ Plus	0%

- Werkwijze:**
- * Vermeng de Herbacel AQ Plus met het water.
 - * Kneed het deeg 2 minuten in de eerste versnelling en 6 minuten in de tweede versnelling.
 - * Deegtemperatuur: 27°C.
 - * Afwegen 1800 gram per deegstuk.
 - * Bolrijs: 20 minuten
 - * Verdelen en opbollen.
 - * Narijs: ca. 80 minuten.
 - * Bakken: 8-9 minuten bij $\pm 270^{\circ}\text{C}$.

Voordelen:

- Meer wateropname van het deeg;
- Fijnere structuur van het broodje;
- Langere malsheid door het extra vasthouden van vocht door Herbacel AQ Plus;
- Gelijkwaardige kostprijs.