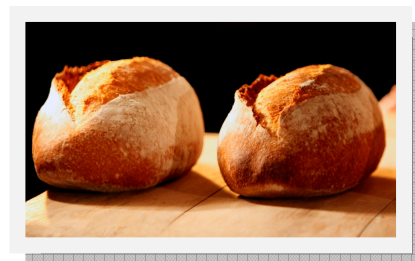


## Provençaals brood $\frac{3}{4}$ gebakken

### Recept

Ingrediënten	%
Bloem	100,00
Water	55,00
Zout	1,70
Ibis rood verbeteraar	1,00
Bruggeman +	2,50
Provençaalse kruiden	1,50
Crème De Levain	10,00



### Werkwijze

Mengen + kneden	3 min + 5 min
Deegtemperatuur	27°C
Verdelen	400 – 800g
Bulkrijs	40 min
Vormgeven	
Narijs	70 min bij 28°C
Decoratie	Twee keer insnijden
Bakken	$\frac{3}{4}$ --- 22 min bij 235°C met stoom
Afkoelen	+/- 20°C
Invriezen	30 min bij -30°C
Bewaring	-18°C
Ontdooien	
Bakken	10min bij 235°C

