



EXTRA BROOD.

AMBACHTELIJK
DFSFMBROOD
ABONNEMENT

www.extrabrood.be
shop@extrabrood.be
0473 67 21 09



EXTRA BROOD.

AMBACHTELIJK
DESEMBROOD
ABONNEMENT

www.extrabrood.be
shop@extrabrood.be
0473 67 21 09



EXTRA BROOD.

AMBACHTELIJK
DESEMBROOD
ABONNEMENT

www.extrabrood.be
shop@extrabrood.be
0473 67 21 09



EXTRA BROOD.

AMBACHTLIJK
DESEMBROOD
ABONNEMENT

www.extrabrood.be
shop@extrabrood.be
0473 67 21 09



STARTER

) // bloem + water toevoegen
↓ // zout toevoegen

BULK FERMENTATIE

24 - 26 °C
3 - 4 uur

) // stretch & fold
↓ // opbollen

BENCH REST

20 - 30 min.

) // spanning opbouwen
↓

FINAL RISE

20 °C // 4 u
4 °C // 12 - 24 u

) // in of uit koelkast
↓

BAKKEN



-2

-1

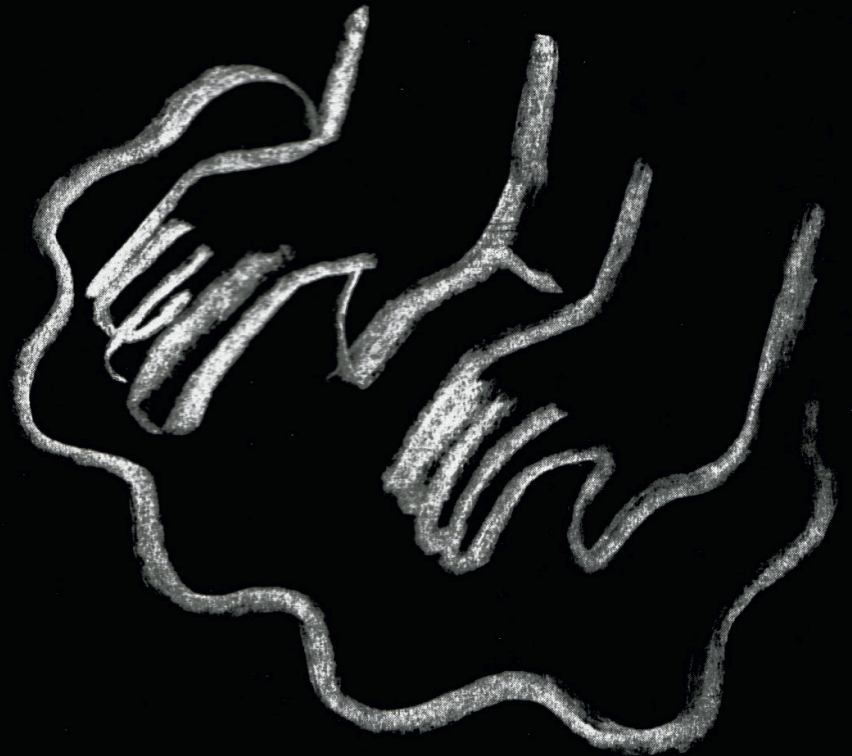
-1

-1

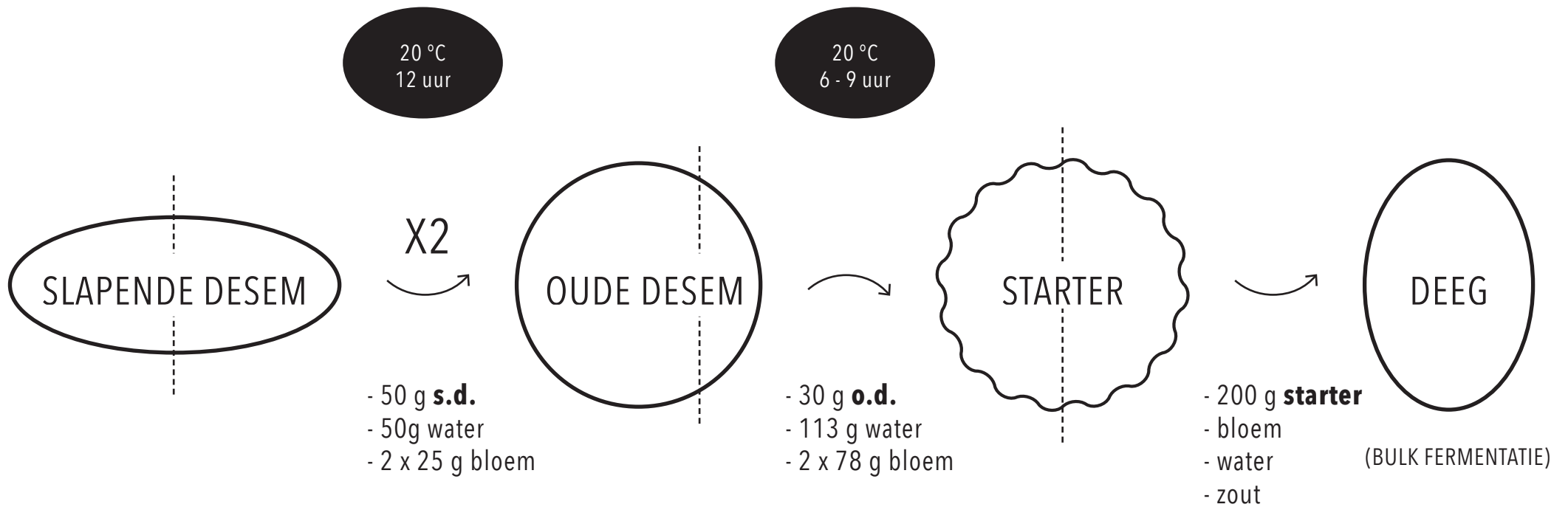
0

II

HAPPY
BREAD
DAY



EXTRA BROOD.



starten van O?
aantal dagen
afhankelijk van
temperatuur
water
bloem
trial and error

bubbels zijn een teken van leven!

koelkast / diepvries
(sporadisch gebruik)

kamertemperatuur
(regelmatig gebruik)



100 g

EXTRA BROOD.

SOUR DOUGH BREAD

"BASIC COUNTRY BREAD"

(2 grote broden)

(gebaseerd op: tartine bread)

	g
water	750
starter	200
witte bloem	800
volkoren bloem	200
zout	20



EXTRA BROOD.

AMBACHTELIJK
DESEMBROOD
ABONNEMENT

www.extrabrood.be
shop@extrabrood.be
0473 67 21 09

