

## Recepten broodmixen Korenmolen de Hoop, Sumar

**Omreken tabel:** in deze tabel wordt uitgegaan van 500 gr meel, dus zo nodig omrekenen naar andere hoeveelheden.

Broodsoort	Water	Meel	Suiker	Zout	Boter/olie	Gist	Programma
Wit brood	3 dl	500 gr bloem	8 gr	6 gr	1 eetlepel	5-10 gr	Normaal
Halfvolkoren	3 dl	250 gr bloem, 250 gr Volk	8 gr	6 gr	1 eetlepel	5-10 gr	Volkoren
Allinson	4 dl	500 gr Volk	8 gr	6 gr	1 eetlepel	5-12 gr	Normaal
Maisbrood	2 dl	400 gr Panovite maismeel	8 gr vanillesuiker	-	20 gr	5 gr	French
Terpenmix	3 dl	500 gr	8 gr	6 gr	1 eetlepel	5-10 gr	Normaal of Volkoren
6 Granen	3,2 dl	250 gr 6- granen 250 bloem	-	-	1 eetlepel	5-12 gr	Volkoren
Wit Spelt	3 dl	500 gr bloem	8 gr	6 gr	1 eetlepel	5-10 gr	Normaal
Spelt Volkoren	3 dl	250 gr bloem 250 gr Volk	8 gr	6 gr	1 eetlepel	5-10 gr	Volkoren
Waldkorn	3 dl	500 gr Waldkorn	-	-	1 eetlepel	5-10 gr	Normaal

- 1 Volle (kop erop) theelepel is ongeveer: suiker 4 gram, zout 6 gram, korrelgist 3 gram.
- De hoeveelheid gist is afhankelijk van de versheid van het gist.