

Tabel: temperatuur oven voor diverse bereidingen en baktijden.					De vijfkant			
Brood /gist		poolish/ desem	Broodjes/gist		Kleingoed/gist	cake	zanddeeg	
Licht: wit en lichtgrof/ hangt van de luchtigheid af.	Donker /hangt ook van de vastheid af.	Honingdesembrood, zuurdesem: broden met een fermentatie vooraf.	Ongezoet: pistolets, broodjes, ciabata enz.	gezoet: sandwiches, krentenbollen.	croissants enz.	hangt van de grote af	zoetstofrijk	zoetstofarm
40-45 min.	45-50 min	50 min	25 min	10-12 min	16 min	60 min/ kg.	25-45 min	25-45 min
220-230°C	220°C	270-250°C	240°C	250° C	220 ° C	180-190 °C	180-200°C	190-210°C
Kan ook op 200°C maar dan wordt de korst dik en droog	Kan ook lager, maar wordt droger met zwaardere korstvorming	Er is door de fermentatie al een deel graansuiker verteerd. Met een dalende oven naar 230/220/210/ 200°C	indien lager beschuitvormi ng.	Indien lager: beschuitvormi ng.	iets langer: 20 min. En lager: 200°C : maakt krokanter.	Is het volume kleiner, dan mag de temperatuur hoger: omdat er dan minder uitdroging is en de cake dus sappiger blijft.	Dit hangt van de vulling af: cake, frangipane, crumble ed	Hangt ook van de vulling af. Hoe minder suiker of siroop, hoe hoger: max 210°C