

Desem

100% VOLKOREN

👑 VOLKOREN ARTISANAAL T150

RECEPTUUR

90 % Artisanaal Volkoren..	9.000 gram
20 % Desem.....	2.000 gram
1,6 % Zout.....	160 gram
1 % Appelstroop.....	100 gram
0,5 % Panatura.....	50 gram
0,5 % Gist.....	50 gram
65 % Water.....	6.500 gram

BIJWASSEN

12 % Water.....	1.200 gram
2 % Olijfolie.....	200 gram

WERKWIJZE

- Alle grondstoffen incl. desem in de machine en maak een goed afgekneed deeg.
- Zodra het deeg klaar is, waswater en olie er doordraaien.
- Deegtemperatuur op 26°C.
- In een met olie ingesmeerde bak laten rijzen, gedurende ca. 40 minuten, na het vouwen.
- Na 40 minuten afwegen op 600 gram en voorzichtig opbollen.
- Na ca. 30 minuten opmaken en tussen de kleedjes leggen.
- Vervolgens in de rijskast plaatsen.
- Na ca. 60 minuten bakken, insnijden en afbakken met voldoende stoom op 225-230°C gedurende ca. 35 minuten.

