

Stokbrood

100% VOLKOREN

👑 VOLKOREN ARTISANAAL T150

RECEPTUUR

90 % Artisaan Volkoren.....	9.000 gram
20 % Desem	2.000 gram
1,8 % Zout.....	180 gram
1 % Gist.....	100 gram
1 % Hardbroodpoeder.....	100 gram
65 % Water.....	6.500 gram

BIJWASSEN

10 % Water.....	1.000 gram
2 % Olijfolie.....	200 gram

WERKWIJZE

- Maak een goed afgekneed deeg.
- Wanneer het deeg klaar is, het bijwaswater of olie er doordraaien.
- Deegtemperatuur op 26°C.
- In een met olie ingesmeerde bak laten rijzen, gedurende ca. 90 minuten.
- Afwegen op bv. 300 gram en voorzichtig opbollen.
- Na ca. 20 minuten het deeg aan de punt leggen, doe dit zonder te ontgassen.
- Na 15 minuten opmaken en tussen de kleedjes leggen.
- Narijs van ca. 50-60 minuten
- Vervolgens insnijden en bakken met voldoende stoom op 230-245°C, gedurende ca. 25 minuten.

