

Desem Gevuld

RECEPTUUR

50 %	Tarwebloem Artisaanaal	5.000 gram
40 %	Prémax IJsselmeer	4.000 gram
20 %	Desem	2.000 gram
1.8 %	Zout	180 gram
1 %	Gist	100 gram
0.5 %	Panatura Forte	50 gram
55 %	Water	5.500 gram

BIJ-WASSEN

8 %	Water	800 gram
-----	-------	----------

VULLING

40 %	Kaas blokjes	4.000 gram
4 %	Mosterd	400 gram

WERKWIJZE

- Alle grondstoffen incl. desem in de machine en een goed afgekneed deeg maken, bij-waswater in de 1 erdoor draaien
- Vervolgens de kaas en mosterd erdoor draaien
- Deegtemperatuur 26°C
- Deeg in een met olie gesmeerde bak laten rijzen ca. 90 minuten
- Vervolgens afwegen op bv. 350 gram
- Na 25 minuten opmaken en de onderkant in de zonnebloempitten drukken
- Narijs ca. 50 minuten
- Bakken op papier i.v.m. verbranden kaas en afbakken met voldoende stoom op 225°C gedurende ca. 25 minuten

DESEM
GEVULD