

Desem robuust

RECEPTUUR

50 %	Tarwebloem Artisaanaal	5.000 gram
20 %	Volkorenmeel Natuur Mout	2.000 gram
20 %	Desem	2.000 gram
4 %	Appelstroop	400 gram
1.5 %	Zout	150 gram
1.2 %	Gist	120 gram
0.5 %	Hardbroodpoeder	50 gram
10 %	Water	1.000 gram

BIJ WASSEN

8 %	Water	800 gram
2 %	Olijfolie	200 gram

KOOKSTUK/AROMASTUK

20 %	Premax Robuust	2.000 gram
50 %	Water	5.000 gram

WERKWIJZE

- Minimaal een dag vooraf het kookstuk/aromastuk maken
- Alle grondstoffen incl. desem en kookstuk/aromastuk in de machine en een goed afgekneed deeg maken. Na afkneden pas het bij was water erdoor draaien
- Deegtemperatuur 26°C
- In een met olie besmeerde bak laten rijzen ca. 90 min
- Vervolgens afwegen op bv. 600 gram (afhankelijk van je rijsmantjes)
- Na 25 minuten opmaken en in de met bloem bestrooide mandjes leggen
- Vervolgens narijs van ca. 60 minuten
- Mandjes omdraaien op het inschietapparaat en afbakken met iets stoom op 230°C gedurende ca. 30 minuten

TIP:

Houd rekening met het afweeggewicht i.v.m. hoge vocht dosering en drogestof eisen van het broodbesluit.



**DESEM
ROBUUST**