

Desem

RECEPTUUR

70 %	Prémax IJsselmeer	7.000 gram
20 %	Tarwebloem Artisanaal	2.000 gram
20 %	Desem	2.000 gram
1.6 %	Zout	160 gram
1 %	Gist	100 gram
3 %	Honing	300 gram
50 %	Water	5.000 gram

BIJ-WASSEN

8 %	Water	800 gram
2 %	Olijfolie	200 gram

WERKWIJZE

- Alle grondstoffen incl. desem in de machine en een goed afgekneet deeg maken, bij-waswater erdoor draaien wanneer deeg helemaal klaar is
- Deegtemperatuur 26°C
- In een met olie gesmeerde bak laten rijzen ca. 90 minuten
- Vervolgens afwegen op bv. 500 gram
- Na 25 minuten opmaken en tussen kleedjes
- Narijs ca. 50 minuten
- Insnijden en decoreren naar wens, afbakken met voldoende stoom op 230°C gedurende ca. 25 - 30 minuten



DESEM