

puur vanuit de oorsprong

**koopmans**
meel

lentebrood Desem

RECEPTUUR

70% Tarwebloem Artisaanaal	7.000 gram
20% BT-80	2.000 gram
20% Desem	2.000 gram
1,5% Zout	150 gram
1% Gist	100 gram
55% Water	5.500 gram

Bij-wassen

12% Water	1.200 gram
2% Olijfolie	200 gram

Vulling

10% Lente uitjes	1.000 gram
10% Spekjes	1.000 gram

WERKWIJZE

- Doe alle grondstoffen incl. de desem in de machine en maak een goed afgekneed deeg, draai het bijwaswater/olie erdoor
- Draai vervolgens de vulling erdoor
- Deegtemperatuur 26°C
- In een met olie gesmeerde bak laten rijzen ca. 90 minuten
- Afwegen op het gewenste gewicht, bijv. 450 gram, en bol licht op met behoud van de opgebouwde rijs
- Na ca. 25 minuten opbollen/opmaken en in mandjes of tussen kleedjes leggen, narijs 60 minuten
- Op het inschietapparaat of de bakplaat zetten, insnijden en naar wens decoreren
- Afbakken met voldoende stoom op 230°C. gedurende ca. 30 minuten



*lentebrood
Desem*