

# Meergranen desem

## RECEPTUUR

70 %	Tarwebloem Artisaanaal	7.000 gram
20 %	Desem	2.000 gram
2 %	Honing	200 gram
2 %	Vitale gluten	200 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 "Pure Oorsprong"	2.000 gram
50 %	Water	5.000 gram

## WERKWIJZE

- Minimaal een dag ervoor 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 minuten
- Vervolgens afwegen op bv. 500 gram en lichtjes opbollen
- Na 25 minuten opmaken naar gewenste model en eventueel decoreren, tussen kleedjes leggen
- Vervolgens narijs van ca. 60 minuten
- Op het inschietapparaat leggen eventueel snijden en afbakken met voldoende stoom op 230°C gedurende ca. 30 minuten

### TIP:

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



**MEERGRANEN  
DESEM**