



MEERGRANEN DESEM

RECEPTUUR

45 %	Tarwebloem Artisanaal	4.500	gram
45 %	Prémax Geroosterd Gemalen Meergranen	4.500	gram
20 %	Desem	2.000	gram
1,6%	Zout	160	gram
0,5 %	Panatura Forte	50	gram
1 %	Gist	100	gram
50 %	Water	5.000	gram

Bijwassen

8 %	Water	800	gram
2 %	Olijfolie	200	gram

WERKWIJZE

- Alle grondstoffen inclusief desem in de machine en een goed afgekneet deeg maken, bijwas water/olie in de eerste versnelling erdoor draaien
- Deegtemperatuur 26°C
- In een met olie ingesmeerde bak 90 minuten laten rijzen
- Vervolgens afwegen op bijvoorbeeld 500 gram en lichtjes opbollen
- Na 20 minuten opmaken, bijvoorbeeld als een fluit



MEERGRANEN DESEM

VERVOLG WERKWIJZE

- Narijs van circa een uur
- Eventueel bestrooien met wat roggebloem of tekst, insnijden en afbakken met voldoende stoom op 230°C gedurende circa 30 minuten

CLASSIFICATIES

Tarwebloem Artisaanaal:

 Non-GMO

Prémax Geroosterd Gemalen Meergranen:

 Non-GMO  100% Natuurlijk