

# Meergranen Stokbrood

## RECEPTUUR

10 %	Tarwebloem Artisaanaal	1.000 gram
10 %	Water	1.000 gram
0.3 %	Gist	3 gram

Meng deze grondstoffen en laat circa 100 % in volume vermeerderen bij een temperatuur van 27 graden (duurt een nacht).

**i** Plaats vervolgens in de koelkast wat je niet nodig hebt.

60 %	Prémax IJsselmeer	6.000 gram
30 %	Tarwebloem Artisaanaal	3.000 gram
1.6 %	Zout	160 gram
1 %	Gist	100 gram
48 %	Water	4.800 gram

## BIJ-WASSEN

10 %	Water	1.000 gram
2 %	Olijfolie	200 gram

## WERKWIJZE

- Alle grondstoffen inclusief de poolish in de machine
- Goed afgekneed deeg maken
- Deegtemperatuur 26 á 27°C
- In een met olie gesmeerde bak laten rijzen ca. 100 minuten
- Afwegen op 350 gram en voorzichtig aan de punt leggen zonder te ontgassen
- Na 15 min. opmaken en tussen de kleedjes leggen
- Na een narijs van ca. 50 min afbakken met voldoende stoom op 235°C gedurende ca. 25 minuten

**MEERGRANEN  
STOKBROOD**