

puur vanuit de oorsprong

**koopmans**
meel

Pain L'amour Desem

RECEPTUUR

80% Tarwebloem Artisaanaal	8.000 gram
10% BT-80	1.000 gram
20% Desem	2.000 gram
1,5% Zout	150 gram
1% Gist	100 gram
56% Water	5.600 gram

Bijwassen

15% Water	1.500 gram
2% Olijfolie	200 gram

Vulling

20% Cranberry's	2.000 gram
30% Rozijnen	3.000 gram

WERKWIJZE

- Doe alle grondstoffen incl. de desem in de machine en maak een goed afgekneed deeg, draai vervolgens het bij-waswater/olie erdoor
- Draai vervolgens de vulling erdoor
- Deegtemperatuur 26°C
- In een met olie gesmeerde bak laten rijzen ca. 90 minuten
- Weeg daarna af op het gewenste gewicht, bijv. 450 gram, en bol licht op met behoud van opgebouwde rijs
- Na ca. 25 minuten opmaken en tussen kleedjes (met roggebloem) leggen, narijs 60 minuten
- Zet het deeg op het inschietapparaat of de bakplaat, snij in en vervolgens met een hartjes steker in de cacao accentueren
- Afbakken met voldoende stoom op 225°C. gedurende ca. 30 minuten



Pain
L'amour
Desem