

Poolish

RECEPTUUR

100 %	Tarwebloem Artisaanaal	1.000 gram
100 %	Water	1.000 gram
0.5 %	Gist	5 gram

WERKWIJZE

- Los het gist op in het water en meng vervolgens de Tarwebloem Artisaanaal erdoor heen zodat je een klontvrije massa krijgt. Laat hem 1 ½ uur in de rijskast staan en zet hem vervolgens in de koeling
- Volgende dag is hij gereed voor gebruik, wat je niet gebruikt kun je laten staan voor de volgende dag

WAAROM

Poolish is een soort voordeeg die je opstart en op mag maken in tegenstelling tot een desem. Je kan hem het beste gebruiken voor brood en/of broodjes met een korter bakproces zoals stokbrood en harde broodjes. Hij geeft soepele, minder plakkerige degen en zorgt voor een krachtige bakaard. Ook krijg je een mooie dunne korst maar wel super knapperig. Hardbroodpoeder heb je minder of zelfs niet meer nodig bij lange processen. In combinatie met 10 % desem krijg je prachtig mooie spekkige en malse stokbroden en/of harde broodjes met een volle smaak en heerlijk aroma die wel lekker knapperig zijn.



POOLISH