



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). Plaats vervolgens in de koelkast wat je niet nodig hebt.

65 %	Tarwebloem Artisaanaal	6.500 gram
25 %	Prémax Multizaden	2.500 gram
1,6 %	Zout	160 gram
1 %	Gist	100 gram
0,5 %	Hardbroodpoeder	50 gram
50 %	Water	5.000 gram

Bijwassen

5 %	Water	500 gram
-----	-------	----------

WERKWIJZE

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

CLASSIFICATIES

Premax Multizaden:  Non-GMO