

STOKBROOD

WIT

Receptuur:

85	%	Banketbloem Lokaal	8.500 gram
20	%	Poolish	2.000 gram
10	%	Desem	1.000 gram
1.5	%	Zout	150 gram
1	%	Gist	100 gram
50	%	Water	5.000 gram

Bij-wassen:

8	%	Water	800 gram
2	%	Olijfolie	200 gram

Werkwijze:

- Alle grondstoffen incl. de poolish en desem in de machine en een goed af gekneet deeg maken, bij-waswater/olie erdoor draaien als het deeg afgekneet is
- Deegtemperatuur 26 °C
- In een met olie gesmeerde bak laten rijzen ca. 90 minuten
- Afwegen(bv 300 gram) en voorzichtig aan de punt leggen zonder te ontgassen
- Na 15 min. opmaken en tussen de kleedjes leggen
- Na een narijs van ca. 55 min afbakken met voldoende stoom op 235°C. gedurende ca. 25 minuten.