

WIT DESEM

Receptuur:

90	%	Banketbloem "Puur lokaal"	9.000 gram
20	%	Desem	2.000 gram
1.5	%	Zout	150 gram
1	%	Gist	100 gram
2	%	Appelstroop	200 gram
50	%	Water	5.000 gram

Bij-wassen:

8	%	Water	800 gram
2	%	Olijfolie	200 gram

Werkwijze:

- Alle grondstoffen incl. desem in de machine en een goed af gekneed deeg maken, afgekneed dan pas bij-waswater/olie erdoor draaien.
- Deegtemperatuur 26°C
- In een met olie gesmeerde bak laten rijzen ca. 90 minuten
- Vervolgens afwegen op bv. 600 gram (afhankelijk van je rijs mandjes).
- Na 30 minuten opmaken en in de met bloem bestrooide mandjes leggen.
- Vervolgens in de rijskast zetten.
- Na ca. 60 minuten bakken.
- Bakken met voldoende stoom op 230°C. gedurende ca. 35 minuten.