

## Raapzaad Desembrood

### Image



## **Raapzaad Desembrood**

Een heerlijk vezelrijk desembrood!

26°C

250>220°C met stoom

30 min

37 stuks

# Ingrediënten

7000 g Bloem 70%

3000 g Raapzaad Mix 30%

200 g Bak Speciaal Max 2%

150 g Zout 1,5%

400 g Bio Desemcultuur Royal 4%

5800 g Water ca. 58%

1000 g Inwaswater 10%

## Instructies [Afdrukken](#) [Download PDF](#)

1. Kneed alle grondstoffen af tot een glad en soepel deeg.
2. Draai er daarna het inwaswater doorheen. De gewenste deegtemperatuur is 26°C.
3. Geef het deeg een bulkrijs van 60 minuten in een met olie ingesmeerde bak.
4. Weeg het deeg vervolgens af op stukken van 470 gram en bol deze voorzichtig op.
5. Geef de bollen een bolrijs van 20 minuten en maak deze vervolgens op tot een vloerbrood.
6. Decoreer met de Raapzaad Mix.
7. Geef de broden een narijs van ca. 60 minuten en snij deze 1 maal in.
8. Schiet in op 250°C en bak daarna op 220°C met stoom gedurende ca. 30 minuten.
9. Bak de laatste 3 minuten met de schuif open.

## Image



**Image**

