

Ruig stokbrood

Image



Ruig stokbrood

Heerlijk rustiek stokbrood gebaseerd op onze Roggesauermix.

26°C

ca. 220°C met stoom

ca. 22 min

46 stuks

Ingrediënten

6.000 gram Tarwebloem T65 60%

4.000 gram Damco roggesauermix 40%

300 gram Kaisermeister 4%

150 gram Zout 1.5%

100 gram Gist 1%

1.000 gram Tarwedeseem 10%

ca. 5.200 gram Water 5%

500 gram Water bijwassen 5%

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

1. Meng alle grondstoffen, behalve het bijwaswater.
2. Kneed de grondstoffen tot een goed afgekneed deeg en draai na het afkneeden het bijwaswater erdoor. Gewenste deegtemperatuur is 26°C.
3. Geef het deeg een voorrijs van 90 minuten in een met olie ingesmeerde bak.
4. Het deeg na de voorrijs voorzichtig storten op een met roggebloem bestrooide werkbank.
5. Het deeg zorgvuldig afwegen op 375 gram.
6. Punt de deegstukken voorzichtig op zodat de lucht in het deeg blijft.
7. Laat de punten 20 minuten rusten onder plastic.
8. Vorm de punten voorzichtig tot stokbroden en plaats deze in met roggebloem bestoven deegkleedjes.

9. Geef de stokbroden een narijs van ca. 60 minuten, draai deze voorzichtig om en plaats deze op een inschietapijt of een geperforeerde bakplaat.
10. Snijd het stokbrood 1 maal in de lengte in met een scherp mesje.
11. Inschieten op 250°C en terug laten zakken naar 220°C.

Image

