

Altkorn

Image



Altkorn

Heerlijk recept voor altkorn brood!

27°C-28°C

ca. 240°C

ca. 35 min

23 stuks

Ingrediënten

Midden wit spelt desembrood met zonnebloempitten

10.000 gram Bak speciaal Altkorn 100%

400 gram Bak speciaal Desemcultureel Royal 4%

150 gram Zout 1,5%

5.600 gram Water 56%

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

Werkwijze:

1. Kneed de grondstoffen 6 minuten in de 1e versnelling en 5 minuten in de 2e versnelling. De gewenste deegtemperatuur is 27°C- 28°C.
2. Weeg het deeg af in stukken van 680 gram en geef daarna 50 minuten voorrijs.
3. Vorm de deegstukken tot een gewenst model.
4. Decoreer met **Bak Speciaal Deco Mistura of Speltvlokken**. Voor het bakken 1 x over de lengte insnijden. Laat ca.60 minuten narijzen en bak af op 240°C.

Image



Image



Image

