

Pain à la main

Image



Pain à la main

Bij dit speciale desembrood komt geen deegkneedmachine aan te pas! Je mengt de ingrediënten met de hand en geeft het daarna een lange rijstijd. Probeer het, want het is het zó waard!

ca. 240°C

ca. 25 min

50 stuks

Ingrediënten

10.000 gram BT80 100%

150 gram Zout 1,5%

10 gram Gist 0,1%

1.000 gram Desem Traditioneel, doorgestart 10%

ca. 6.000 gram Water 60%

Decoratie:

Roggebloem

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

1. Meng de grondstoffen uitsluitend met de hand door elkaar in een bak.
2. Geef het deeg een bulkrijs van 60 minuten en vouw het in vieren.
3. Laat het deeg minimaal 12 uur staan bij 16°C.
4. Weeg het deeg af op 350 gram, bol licht op en laat 20 minuten loskomen.
5. Punt de bollen op en geef een puntrijs van 20 minuten.
6. Maak vervolgens de punten op als baguettes van ca. 45 cm.
7. Laat de baguettes 60 minuten rijzen tussen deegkleedjes.
8. Na de narijs de baguettes plaatsen op het inschiettafijlt en 3 keer insnijden.
9. Bak de baguettes gedurende 25 minuten op 240°C op de ovenvloer met voldoende stoom.

Image



Image



Image

