

Veluws dessem

Image



Veluws dessem

Een overheerlijk dessem brood gemaakt met onze Bio Desemcultuur Royal!

27°C

240°C

40-45 min

38 stuks

Ingrediënten

3.000 gram Bak Speciaal Provencal 30%
7.000 gram Tarwebloem 70%
3.000 gram Bak Speciaal Roggemelange 30%
300 gram Bio Desemcultuur Royal 3%
200 gram Bak Speciaal Free 2%
180 gram Bak Speciaal Zeezout Tavira 1.8%
ca. 6.000 gram Water 60%

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

1. Kneed alle ingrediënten ca. 6 minuten in de 1e versnelling en ca. 6 minuten in de 2e versnelling tot een deeg met de gewenste deegtemperatuur van 27°C.
2. Weeg het deeg hierna af op 500 gram en geef het deeg een voorrijs van 90 minuten.
3. Hierna opbollen en in, met roggebloem bestoven, mandjes leggen (met de sluiting naar beneden) of op geperforeerde bakplaten plaatsen en decoreren met roggebloem.
4. Voor het bakken uit de mandjes lossen of insnijden.
5. Geef het deeg een narijs van circa 60 minuten.
6. Bakken op 240°C aflopend en licht stomen.
7. Baktijd ca. 40-45 minuten waarvan de laatste 7 minuten met de schuif open.

Image

