

Emmer Oerkoren

Image



Emmer Oerkoren

Een heerlijk brood met onze Bak Speciaal Emmer Oerkoren.

27°C

240°C, lichte stoom

40-45 min

44 stuks

Ingrediënten

Emmer:

4.000 gram Bak Speciaal Emmer Oerkoren 40%

6.000 gram Water 60%

Decoratie:

10.000 gram Geweekte Bak Speciaal Emmer Oerkoren 100%

6.000 gram Bak Speciaal Spelbloem type 630 60%

3.000 gram Bak Speciaal Desem Traditioneel, doorgestart 30%

150 gram Zout 1.5%

ca. 800 gram Water ca. 8%

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

1. Water en **Bak Speciaal Emmer Oerkoren** mengen en minimaal 1 uur laten weken.
2. Meng alle grondstoffen ca. 4 minuten in de 1e versnelling en ca. 4-5 minuten in de 2e versnelling tot een deeg met een gewenste deegtemperatuur van 27°C.
3. Weeg deegstukken van 450 gram af en leg deze 60 minuten op de bol weg.
4. Vervolgens de deegstukken opmaken en decoreren met bijvoorbeeld een mengsel van **Bak Speciaal Deco Mais**, **Bak Speciaal Deco Riso** en **Bak Speciaal Havervlokken**.
5. Geef de broden een narijs van ca. 60 minuten.
6. Eventueel insnijden en 40-45 minuten bakken op 240°C met lichte stoom en de laatste 5 minuten met de schuif open.

|

Image

