

Desem Goudbruin

Image



Desem Goudbruin

Een mooie mix van onze Bak Speciaal Maïsano en volkorenmeel. met als resultaat een bijzonder smaakvol en karakteristiek brood.

27°C

220°C-230°C licht stomen

ca. 35 min

35 stuks

Ingrediënten

5.000 gram Bak Speciaal Maïsano 50%

5.000 gram Volkorenmeel 50%

150 gram Zout 1.5%

1.000 gram Bio Desem Traditioneel, doorgestart 10%

400 gram Bio Desemcultuur Royal 4%

ca. 6.000 gram Water Let op temperatuur 60%

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

1. Meng alle grondstoffen 6 minuten in de 1e versnelling en ca. 5 minuten in de 2e versnelling.
2. Geef het deeg een bulkrijs van 60 minuten.
3. Na de bulkrijs deegstukken van 500 gram afwegen, deegstukken opmaken tot vloerbroden.
4. Decoreer met **Bak Speciaal Deco Mais** en leg op een inschiettapijt.
5. Geef de broden een narijs van ca. 60 minuten en snij ze tenslotte mooi in voor ze de oven ingaan.
6. De laatste 4 minuten bakken met de schuif open.

Image

