

Desem Robuust

Image



Desem Robuust

Mooi robuust desembrood, vol van smaak met een spekkige kruim en krokante korst.

27°C

230°C-240°C licht stomen

ca. 35 min

37 stuks

Ingrediënten

8.000 gram Tarwebloem T65 80%
2.000 gram Roggebloem 997 20%
50-200 gram Bak Speciaal Free 0.5-2%
300 gram Bio Desemcultuur Royal 3%
150 gram Zout 1.5%
ca. 6.200 gram Water Let op temperatuur 62%

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

1. Meng alle grondstoffen 5 minuten in de 1e versnelling en ca. 5 minuten in de 2e versnelling.
2. Geef het deeg een bulkrijs van 80 minuten.
3. Na de bulkrijs deegstukken van 600 gram afwegen, deegstukken losjes oppunten en een puntrijs van 10 minuten geven.
4. Vorm de punten tot het gewenste model en leg ze op het inschiettapijt.
5. Geef de broden een narijs van ca. 45 minuten.
6. Na de narijs de broden mooi insnijden.
7. Laatste 2 minuten bakken met de schuif open.

*Afhankelijk van type bloem

Image

