

Levain Rustiek

Image



Levain Rustiek

Simpel, maar oh zo lekker! Levain Rustiek is een klassiek desembrood, waar je nooit genoeg van krijgt.

27°C

220°C-230°C licht stomen

ca. 35 min

30 stuks

Ingrediënten

Deeg:

9.000 gram Tarwebloem T65 90%
1.000 gram Bak Speciaal Bella vita 10%
1.500 gram Bio Levain 15%
300 gram Bio Desemcultuur Royal 3%
50-200 gram Bak Speciaal Free 0.5-2%
150 gram Zout 1.5%
ca. 6.000 gram Water Let op temperatuur 60%

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

1. Meng alle grondstoffen 6 minuten in de 1 e 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.
4. Deegstukken opbollen in bloem, met de sluiting naar beneden in rijsmandjes plaatsen en een narijs van ca. 45 minuten geven.
5. Na de narijs de bollen uit de mandjes (met de sluiting naar boven) op het inschiettapijt leggen.
6. Laatste 2 minuten bakken met de schuif open.

Image

