

## Pain de blé Intégrale

### Image



## Pain de blé Intégrale

Een 100% volkoren desembrood!

26°C

230°C goed stomen

ca. 35 - 40 min

23 stuks

# Ingrediënten

10.000 gram Volkorenmeel 100%  
1.000 gram Bio Desem Traditioneel 10%  
150 gram Bio Desemcultuur Royal 1.5%  
150 gram Zout 1.5%  
ca. 7.000 gram Water Let op temperatuur 70%

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

1. Meng alle grondstoffen 12 minuten in de 1e versnelling en ca. 4 minuten in de 2e versnelling.
2. Geef het deeg een bulkrijs van 45 minuten.
3. Na de bulkrijs deegstukken van 800 gram afwegen, deegstukken voorzichtig opbollen en een bolrijs van 15 minuten geven.
4. Punt de bollen op (zorg voor voldoende lengte) en plaats ze op het inschiettaaij.
5. Decoreer met roggebloem, snij de punten vervolgens 15x in en buig de punten tot een halve maan.
6. Geef de broden een narijs van ca. 60 minuten en schiet in op 250°C. De laatste 4 minuten bakken met de schuif open.

## Image



