

Boule met nachtoverbrugging

Image



Boule met nachtoverbrugging

Een heerlijke desem Boule met nachtoverbrugging. Dat proef je!

26°C

240°C, met stoom

ca 30-35 min

43 stuks

Ingrediënten

Deeg:

7.700 gram T65 77%

2.300 gram Volkorenmeel 23%

50-200 gram Bak Speciaal Free 0.5-2%

150 gram Zout 1.5%

5.000 gram Bio Desem Traditioneel, doorgestart 50%

25 gram Gist 0.25%

ca. 5.200 gram Water 52%

700 gram Bijwas water 7%

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

1. Meng alle grondstoffen door elkaar en kneed dit af tot een goed afgekneet deeg.
2. Geef het deeg een bulkrijs van 60 minuten.
3. Na de bulkrijs deegstukken van 480 gram afwegen.
4. Deegstukken opbollen in bloem, met de sluiting naar boven in rijsmantjes leggen en minimaal 12 uur in de koeling plaatsen.
5. Uit de koeling halen, onder plastic laten acclimatiseren in de bakkerij en inschieten op 250°C.

*Afhankelijk van type bloem

Image

