

Luxe Mediterrane Desem

Image



Luxe Mediterrane Desem

Een heerlijk Mediterraans Desem brood met verse groente en kruiden!

26°C

220°C

ca. 25 min

90 stuks

Ingrediënten

Deeg:

10.000 gram Volkorenmeel 100%
1.500 gram Bak Speciaal Suprême melange 15%
150 gram Zout 1.5%
300 gram Bio Desemcultuur Royal 3%
ca. 7.000 gram Water 70%

Decoratie:

4.100 gram Groene pesto
450 plakken Tomaat
1.350 gram Gorgonzola
180 gram Italiaanse kruiden
180 gram Peperkorrels

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

1. Meng alle grondstoffen door elkaar en kneed dit af tot een goed afgekneed deeg.
2. Weeg het deeg af op 4.800 gram en geef het een bulkrijs van 90 minuten.
3. Plaats het deeg op een licht bestrooide werkbank en druk het deeg uit tot een plak van 40x80 cm.
4. Verdeel de plak in stukken van 20x10 cm (300 gram), plaats de stukken op bakpapier en geef ze een narijs van ca. 30 minuten.
5. Na de narijs de deegstukken licht indrukken in het midden en beleggen met 45 gram pesto, 15 gram gorgonzola en 5 plakken tomaat.
6. Afwerken met 2 gram Italiaanse kruiden en 2 gram peperkorrels en inschieten op 240°C.

Image

