

Puur Hollands: Desem volkoren

Image



Puur Hollands: Desem volkoren

De naam zegt het al, Puur Hollands, met onze Waddenvolkoren Rustiek!

27°C

ca. 220°C

ca. 45 min

25 stuks

Ingrediënten

10.000 gram Waddenvolkoren Rustiek 100%

400 gram Bio Desemcultuur Royal 4%

500 gram Bio Desem Traditioneel 5%

150 gram Zout 1.5%

200 gram Bak Speciaal Free 2%

ca. 6.500 gram Water 65%

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

1. Meng alle grondstoffen door elkaar en kneed dit af tot een glad en soepel deeg.
De gewenste deegtemperatuur is 27°C.
2. Geef het deeg een bol/puntrijs van 50 minuten.
3. Weeg het deeg af op 690 gram en maak deze op.
4. Geef de broden een narijs van ca. 75 minuten en breng m.b.v. het sjabloon het logo aan.
5. Schiet de broden in op 250°C en bak met stoom, de laatste 3 minuten met de schuif open.

Image

**PUUR
HOLL
ANDS**

**PUUR
HOLL
ANDS**



**PUUR
HOLL
ANDS**

Image



Image

