

Rustiek Broodje Sprouted Rye



INGREDIËNTEN

Deeg	g	%
T65	10.000	100
O-tentic Tradizione	400	4
Malspoeder CL	100	1
S500 Acti-Plus	200	2
Zout	150	1,5
Water 1 ^e keer	6.500	65
Water 2 ^e keer	500	5
Vulling	g	%
Softgrain Sprouted Rye	3.000	30
Totaal:	20.850	208,50

WERKWIJZE

Kneden:	Soepel deeg kneden met het 1 ^e water en het 2 ^e water na 95% kneding inwassen.
Vulling:	In de 1 ^e versnelling doordraaien, daarna 30 seconden in de 2 ^e versnelling.
Deegtemperatuur:	24 °C.
Bulkrijs:	20 minuten.
Bewerken:	Lichte doorslag.
Bulkrijs:	30 minuten.
Verdelen:	150 gram.
Vormen:	Een beetje bloem eronder door draaien en met de sluiting beneden laten rijzen op deegkleedjes.
Tussenrijs:	10 minuten.
Koelen:	Voor 18/24 uur afgedekt in de koeling plaatsen.
Bakken:	240 °C inschieten en bakken op 230 °C.
Baktijd:	20 minuten (bake-off).
Stoom:	Voldoende stomen.
Bakprogramma:	Krokantbrood + 2 minuten.

Uitkomst: **139 stuks**