



DESEM MAÏSBROOD

INGREDIËNTEN

Deeg	g	%
T65	4.275	75
Purplus Maïs	1.425	25
O-tentic Tradizione	230	4
Quickstep CL	90	1,5
Malspoeder CL	145	2,5
Zout	115	2
Water 1 ^e keer	3.650	64
Water 2 ^e keer (inwassen)	285	5

WERKWIJZE

- **Kneden:** 6 minuten langzaam kneden. Kneed daarna verder af en was het 2^e water pas in wanneer het deeg voor 95% is geknead. Daarna stoppen.
- **Deegtemperatuur:** 27-28°C.
- **Bulkrij:** 90 minuten.
- **Bewerken:** Lichte doorslag.
- **Verdelen:** In 20 stukken van 500 gram.
- **Modelleren:** Tot een mooie stompe punt.
- **Decoreren:** Gebruik deco maïs (maïsgries, Beko groothandel).
- **Bewerken:** Op bakpaten leggen (6 stuks).
- **Narijs:** 120-130 minuten.
- **Bewerken:** Voor het bakken 1 keer insnijden over de lengte.
- **Bakken:** 245°C inschieten en terug naar 230°C.
- **Baktijd:** 25 minuten (bake-off).
- **Stomen:** 6 seconden voorstomen + 25 seconden stomen.
- **Schuif:** Dicht houden.

Voor overnight: Hanteer dan een narijs van 75 minuten en doe het dan in de koelkast. Trek na 60 minuten een grote plastic hoes eroverheen. De volgende dag uit de koelkast halen en 45 minuten laten staan. Daarna afwerken en bakken.