



DESEM SPROUTED RYE BOLLEN

INGREDIËNTEN

Deeg	g	%
T65 Artisenaal (KPM)	10.000	100
O-tentic Tradizione	400	4
Malspoeder CL	150	1,5
Quickstep CL	200	2
Zout	200	2
Water 1 ^e keer	6.500	65
Water 2 ^e keer	700	7

Vulling	g	%
Softgrain Sprouted Rye	3.000	30

WERKWIJZE

- **Kneding:** 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:** 27°C.
- **Bulkrijs:** 90 minuten.
- **Bewerken:** Lichte doorslag.
- **Bulkrijs:** 45 minuten.
- **Verdelen:** 500 gram.
- **Vormen:** Een beetje bloem eronder doordraaien en met de sluiting beneden laten rijzen in mandjes met roggebloem.
- **Narijs:** 120-140 min bij een rijkast van 32 °C en 80% RV.
- **Decoratie:** Gebruik roggebloem.
- **Narijs:** 70-90 minuten.
- **Bakken:** Voor het bakken 1x mooi insnijden over de lengte en 1x onder de deeghuid.
- **Bakken:** 200°C inschieten en bakken op 230°C.
- **Baktijd:** 29 minuten.
- **Stomen:** 3 liter de eerste keer en na 3 minuten weer 2 liter.