



## DESEM STOKBROOD

### INGREDIËNTEN

Deeg	g	%
T65	10.000	100
O-tentic Tradizione	400	4
Quickstep CL	200	2
Sapore Traviata	300	3
Zout	200	2
Water 1 <sup>e</sup> keer	6.500	65
Water 2 <sup>e</sup> keer	800	8

  

Vulling	g	%
Softgrain Spelt	1.000	10

### WERKWIJZE

- **Kneding:** Goed afkneden met het 1<sup>e</sup> water, daarna het 2<sup>e</sup> water inwassen en stoppen.
- **Deegtemperatuur:** 27-28°C.
- **Afwegen:** 6x3.000 gram voor 10 stokbroden.
- **Bulkrijs:** 90 minuten.
- **Bewerken:** Het deeg toevouwen.
- **Bulkrijs:** 45 minuten.
- **Verdelen:** Met de divicieuze in 10 stokken verdelen.
- **Bewerken:** Op stokkenplaten leggen.
- **Narijs:** 100-150 minuten.
- **Bewerking:** Voor het bakken mooi 1x over de lengte insnijden (zie foto).
- **Bakken:** 225°C inschieten en bakken op 220°C.
- **Bewerking:** Voor het bakken 1x mooi insnijden over de lengte en 1x onder de deeghuid.
- **Bakken:** 240°C inschieten en terug naar 230°C.
- **Baktijd:** 20-22 minuten (bake-off).
- **Stomen:** Voldoende stomen in 2x.
- **Convectie:** Bij een rotatieoven de convectie de eerste 10 min uit zetten.
  
- **Let op:** Bij het gebruik van de divicieuze, zo min mogelijk persen i.v.m. het behoud van de grove structuur.
  
- **Uitkomst:** 60 stuks