



DESEM WITBROOD

INGREDIËNTEN

Deeg	g	%
T65	10.000	100
Sapore Rigoletto	300	3
O-tentic Tradizione	400	4
Quickstep CL	100	1
Malspoeder CL	200	2
Zout	180	1,8
Water 1 ^e keer	6.500	65
Water 2 ^e keer	800	8

WERKWIJZE

- **Kneding:** Goed afkneden met het 1^e water, daarna het 2^e water inwassen en stoppen.
- **Deegtemperatuur:** 27-28°C.
- **Afwegen:** 2x 9.200 gram en het deeg toevouwen.
- **Bulkrijs:** 90 minuten.
- **Bewerken:** Lichte doorslag.
- **Bulkrijs:** 45 minuten.
- **Verdelen:** In 2x20 stukken van 460 gram met de divicieuze.
- **Modelleren:** Tot een mooie stompe punt.
- **Bewerking:** 6 stuks op gaatjes platen leggen.
- **Narijs:** 120-135 minuten in de narijskast.
- **Bakken:** Voor het bakken mooi 1x insnijden over de lengte en 1x onder de deeghuid halen.
- **Bakken:** 220°C inschieten en terug naar 190°C.
- **Baktijd:** 28 minuten.
- **Stomen:** Voldoende stomen in 2x.
- **Schuif:** Dicht.
- **Type oven:**
 - Hein rotatieoven. Convector de eerste 10 minuten uit zetten.
 - Olieoven = 230°C bakken 30 minuten + 3 l stoom en na 3 minuten weer 2 liter.
- **Uitkomst:** 2x20 stuks