

INSPIRERENDE RECEPTEN



INGREDIËNTEN

DESEMBROOD	
Episanne Traditionelle	50 %
Tradition desem	50 %
Water	62 %
Vloeibare of vaste desem	20 %
Neutrale olie (vb. koolzaad)	2 %
Zout	2 %

VOORWEKEN

45 min.

KNEDING

6 min. 1e vit. / 4 min. 2e vit.

DEEGVERWERKING

Deegtemperatuur van ca.24 -25°C

180 min. kuiprijs (1 x doorslaan)

Afwegen - opmaken - in rijsmandjes

16 tot 24u laten rusten bij 10 °C

BAKKEN

Vloeroven: 240°C --> 210 °C

Ca.45 min. baktijd