



CEREFORM MET DESEM, LANGE RIJSTIJD (OVERNACHTING)

RECEPT

Grondstoffen

- Cereform 1 kg
- Gist 8 g
- Desem 250 g (tot 400 g, afhankelijk van de gewenste smaakintensiteit)
- Zout 17 g
- Water 600 ml

Kneding

Spiraal

1° versnelling: 7'

2° versnelling: 6'

Rust- en rijstijden

Voorrijs: 2 x 30' met doorslag

Weeg 720 g af en bol op.

Laat 20' rusten.

Bol een laatste maal op en schik op het tapijt of in de mandjes.

Narijs: laat de broden overnachten in een ijskast: 18 u. op 8°C of 22 u. op 5°C.

Bakproces

Laat de deegstukken bekomen op werkplaatstemperatuur voor ze af te bakken.

Baktijd: 35' met voldoende stoom