



DESEMBROOD MET ROZIJNEN EN OKKERNOTEN, LANGE RIJSTIJD (OVERNACHTING)

RECEPT

Grondstoffen

- Bio Blanche T65 1 kg
- Desem 250 g
- Gist 8 g
- Water 650 ml
- Zout 17 g
- Rozijnen 25 g
- Okkernoten 125 g

Kneding

Spiraal

1° versnelling: 4'

2° versnelling: 6'

Voeg de rozijnen en okkernoten toe op het einde van de kneding.

Rust- en rijstijden

Voorrijs: 2 x 20' 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