



ZUURDESEM STARTER

RECEPT

- Water (36°C) 1,5 l
- Zemelen, je kunt ook rozijnen gebruiken 125 g

Laat 30' weken en filter vervolgens met:

- Vocht (gefilterd) 600 g
- MBZ-bloem of MBD (niet-gecorrigeerde bloem) 1000 g
- Zout 17 g

Laat 24 u. rijzen op kamertemperatuur.

De volgende dag opnieuw versen met:

- Desem 1 kg
- MBZ-bloem of MBD 1 kg
- Zout 17 g
- Water (pas de opgegeven absorptie toe) 580 g

Bewaar de desem in de ijskast (4°C) in een emmer met deksel.

Ververs de desem minstens eenmaal per week om hem in leven te houden.



DINALUX MET DESEM

RECEPT

Grondstoffen

- Dinalux 1 kg
- Gist 20 g
- Desem 250 g
- Water 640 ml
- Zout 17 g

Kneding

Spiraal

1° versnelling: 4'

2° versnelling: 6'

Rust- en rijstijden

Voorrijs: 2 x 20' met doorslag

Weeg 720 g af en maak een eerste maal op

Laat 20' rusten

Maak een tweede maal op en schik op het tapijt

Narijs: 60'

Bakproces

Baktijd: 35' met voldoende stoom



DINALUX MET DESEM, LANGE RIJSTIJD (OVERNACHTING)

RECEPT

Grondstoffen

- Dinalux 1 kg
- Gist 8 g
- Desem 250 g
- Water 640 ml
- Zout 17 g

Kneding

Spiraal

1° versnelling: 4'

2° versnelling: 6'

Rust- en rijstijden

Voorrijs: 2 x 30' met doorslag

Weeg 720 g af en maak een eerste maal op

Laat 20' rusten

Maak een tweede maal op en schik op het tapijt of in 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



DINALUX MET GEROOSTERDE ZAADJES

RECEPT

Voor 1 kg bloem

- Zaadjjes 150 g
- Water 150 g

Rooster de zaadjjes 15 à 20' en voeg ze direct toe aan het water.

Laat afkoelen alvorens te verwerken.

Voeg de geroosterde zaadjjes toe als de kneder in tweede versnelling springt.



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



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



BAGUEPI FLEURIANE

RECEPT

Grondstoffen

- Baguëpi Fleuriane 1 kg
- Water 720 ml (72%)
- Gist 10 g (1%)
- Zout 20 g (2%)

DIRECTE METHODE

Kneding

Kneed een soepel en homogeen deeg. Indien nodig, kan je starten met 65% van het water toe te voegen. Voeg nadien de rest van het water beetje bij beetje toe. Je kneedt het best in klopper - mengelaar.

Rust- en rijstijden

Deegtemperatuur: 23-24°C

Geef het deeg een rijstijd van 3 u. en geef een doorslag halverwege de rijstijd (na 90')

Afwegen: 300 g voor stokbrood

Halflang steken

Rusttijd: 20'

Langsteken en laten rijzen tussen deegdoeken of op inschiëttapijten.

Bakproces

Baktemperatuur: op 230°C (+/- 15°C warmer dan bij brood) met stoom

METHODE VIA KOELSYSTEEM

Zelfde recept en kneedmethode als bij de directe methode.

Als het deeg is afgekneed, geef je het na 1 u. rijstijd een doorslag.

Plaats het deeg in de koeling bij +/- 5°C in een plasticbak beschermd met plastic.

Weeg het deeg de dag erna af en geef een rusttijd van 30 min.

Werk verder af als bij de directe methode.