



STOKBROOD MET FLEURIANE EN GRANEN

INGREDIËNTEN

5 kg Fleuriane
3,65 l water
50 g gist
100 g zout
500 g Deco 7-granenmengeling

RECEPT

- Rooster de Deco 7-granenmengeling ongeveer 7 minuten in de oven.
- Giet er 500 ml water over, meng en laat even weken.
- Giet de bloem, het water, de gist en de geroosterde Deco 7-zaadjes in de klopper-mengelaar. Zet 3 tot 5 minuten in de eerste stand.
- Zet de klopper-mengelaar in de tweede stand en voeg het zout toe.
Laat ongeveer een kwartier kneden.
- Zorg ervoor dat de temperatuur van het deeg tussen de 24 en de 25°C ligt en laat het een uur rusten in een plastic kom.
- Vouw het deeg en laat het opnieuw een uur rusten.
- Weeg 350 g deeg af per stokbrood en maak de stukken wat langer.
- Laat ongeveer een halfuur rijzen en langer worden.
- Laat nog eens een halfuur rijzen tussen doeken.
- Bak het stokbrood ongeveer 22 minuten op 230°C.