



FRANS STOKBROOD MET TALMIÈRE

INGREDIËNTEN

5 kg Talmière
3,25 l water
75 g gist
100 g zout

RECEPT

- Stort alle ingrediënten in de kuip van een spiraalkneder. Kneed de ingrediënten 7 + 3 minuten.
- Kneed het deeg daarna nog eens 15 minuten met de klopper-mengelaar (bateur) in tweede versnelling.
- Zorg ervoor dat de deegtemperatuur 23-24°C is en geef een voorrijs van 1 uur.
- Sla het deeg door en laat het nog een uur rusten.
- Weeg voor 1 stokbrood 350 g af en steek het deeg halflang.
- Laat nog 20 minuten rusten en steek het deeg daarna lang.
- Geef het deeg een narijs van ongeveer 40 minuten en bak het daarna een 23-tal minuten in een stoomoven.