

ROGGE  
**NATUUR  
DESEM**®





## Rustiek desembrood

met ROGGE NATUURDESEM,  
REX BOULET RSPO SG en RUSTI DONKER

### Recept vloeibaar roggedesem:

ROGGE NATUURDESEM	1.000 g
Roggebloem	1.000 g
Zout	20 g
Gist	2 g
Water (28°C.)	3.000 g
<b>Totaal</b>	<b>5.022 g</b>

### Verwerking:

Alle grondstoffen voor het desem 4 min. mengen tot een homogene massa en 8 uur op bakkerijtemperatuur laten rijpen. Vervolgens min. 12 uur in de koeling bewaren. Hierna is het desem gereed voor gebruik. Houdbaarheid max. 5 dagen in de koeling.

NATUUR  
DESEM

Rustiek  
Desem-  
brood

### Recept:

Vloeibaar roggedesem	3.000 g
Tarwebloem	7.500 g
REX BOULET RSPO SG	2.500 g
RUSTI DONKER	50 g
Zout	155 g
Gist	50 g
Water	± 6.300 g

Kneedtijd:	6 min. langzaam. 4 min. snel (afhankelijk van het type kneder).
Deegtemperatuur:	24°C.
Bulkrijs:	90 min. in een geoliede bak en afdekken.
Tweede bulkrijs:	deeg dubbelvouwen en 90 min.
Afwegen:	725 g.
Verwerking:	de deegstukken in de roggebloem, zonder het deegstuk teveel te ontgassen, opbollen. De bollen, met de sluiting naar onder, in met roggebloem bestrooide rijsmandjes leggen en in de koeling zetten.
Narijs:	± 16 uur bij 4°C.
Werkwijze:	uit de koeling halen en omkeren op een inschietapparaat of geperforeerde bakplaten.
Bakken:	230°C. aflopend naar 200°C. met voldoende stoom.
Baktijd:	± 30 min.

Gereserveerde aanduiding: middengroot wit meerganen desembrood.