

Kastanje Desembrood

*Casta
noce*



Kastanje Desembrood

met TARWE NATUURDESEM, CASTANOCE en UNIPLUS

Recept vloeibaar tarwedesem:

Tarwebloem	1.000 g
TARWE NATUURDESEM	1.000 g
Zout	20 g
Gist	2 g
Water (28°C)	2.000 g

Verwerking: alle grondstoffen voor het desem 4 min. mengen tot een homogene massa en 8 uur op bakkerij temperatuur laten rijpen. Vervolgens minimaal 12 uur in de koeling bewaren. Hierna is het desem gereed voor gebruik. Houdbaarheid maximaal 5 dagen in de koeling.

Recept:

Vloeibaar tarwedesem	3.000 g
CASTANOCE	5.000 g
Tarwebloem	5.000 g
UNIPLUS	250 g
Zout	160 g
Gist	50 g
Water	± 6.500 g

Werkwijze:

Kneadtijd:	10 min. langzaam. 5 min. snel (afhankelijk van het type kneder).
Deegtemperatuur:	26°C.
Bulkrijfs:	75 min. in een geoliede bak.
Tweede bulkrijfs:	deeg dubbelvouwen 75 min.
Gewicht:	450 g.
Decoratie:	roggebloem.
Verwerking:	zonder het deegstuk teveel te ontgassen, opmaken naar wens. Decoreren en met de sluiting naar beneden, op met roggebloem bestoven deegkleedjes/mandjes, of op keerdelen leggen.
Narijs:	± 16 uur in de koeling bij 5°C.
Baktemperatuur:	230°C aflopend met voldoende stoom.
Baktijd:	± 40 min.

Kastanje Desembrood

