

# Natuurdesem durum rozijn

met REX ROBUUST, TARWE NATUURDESEM en UNIPLUS



## Recept vloeibaar tarwe desem:

TARWE NATUURDESEM	1.000 g
Tarwebloem	1.000 g
Zout	20 g
Gist	2 g
Water (28°C.)	2.000 g
<b>Totaal</b>	<b>4.022 g</b>

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

## Recept:

Vloeibaar tarwe desem	3.000 g
Tarwebloem	6.000 g
REX ROBUUST	2.000 g
Durumtarwegries	2.000 g
UNIPLUS	250 g
Zout	150 g
Gist	100 g
Water	6.800 g

**Vulling:**  
Rozijnen, gewassen 6.000 g

**Kneedtijd:** 5 min. langzaam.  
6 min. snel (afhankelijk van het type kneder).  
Vulling doormengen.

Deegtemperatuur:	26°C.
Bulkrijs:	40 min. in een geoliede bak.
Tweede bulkrijs:	deeg dubbelvouwen 40 min.
Gewicht:	350 g.
Verwerking:	opbollen en 2 stuks tegen elkaar in met roggebloem bestrooide mandjes leggen.
Narijs:	± 45 min.
Decoratie:	roggebloem.
Insnijden:	naar wens.
Baktemperatuur:	230°C. aflopend met een beetje stoom.
Baktijd:	± 30 min.

Gereserveerde benaming: wit meergranen desembrood met rozijnen