

Meergranen desem walnoot

met REX MULTISEED, ROGGE NATUURDESEM en EXCELLENT KROKANT



Recept vloeibaar rogge desem:

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

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 rogge desem	3.000 g
REX MULTISEED	5.000 g
Tarwebloem	5.000 g
EXCELLENT KROKANT	300 g
Zout	155 g
Gist	130 g
Water	6.000 g

Vulling:

Walnoten, gebroken	4.000 g
--------------------	---------

Kneedtijd:

5 min. langzaam.
6 min. snel (afhankelijk van het type kneder).
Vulling doordraaien.

Deegtemperatuur:	26°C.
Bulkrijs:	45 min. in een geoliede bak.
Tweede bulkrijs:	deeg dubbelvouwen 45 min.
Afwegen:	300 g.
Verwerking:	opbollen en 3 stuks tegen elkaar op inschietapparaten of geperforeerde bakplaten zetten.
Narijs:	± 45 min.
Decoratie:	roggebloem en naar wens insnijden.
Bakken:	240°C. aflopend met voldoende stoom.
Baktijd:	± 40 min.

Gereserveerde benaming: bruin meergranen desembrood met walnoten