



## Ambachtelijk half stokbrood Crème de Levain

### Recept

Crème de Levain is een actieve levende desem in vloeibare vorm, verkregen uit de natuurlijke gisting van graan uit de biologische landbouw. Zonder voorbereiding wordt het probleemloos in de kneedmachine verwerkt.

Ingrediënten	%
Bloem	100,00
Water	63,00
Zout	1,7 - 1,8
Pain Minute	1,50
Kastalia	1,80
Crème de Levain	5,00



Werkwijze	
Mengen	3 min
Kneden	2 min
Deegtemperatuur	23/25°C
Bulkrijs	120 min, doorslag na 1 uur
Verdelen	175g
Rusten	20 min
Vormgeving	Half stokbrood
Narijs	45 min op doek
Bakken	12 / 250°C op de ovenvloer
Afkoelen	35°C kerntemperatuur
Invriezen	30 min op -30°C
Bewaren	-18°C
Afbakken	3 min bij 220°C zonder stoom
Afkoelen	10 min

