



Brood met Arôme Levain liquide

Recept

Arôme Levain liquide is een vloeibare bereiding op basis van gefermenteerd roggemeel. Een perfecte beheersing van de gebruikte micro-organismen en het fabricageproces garandeert de gelijkmatigheid van het eindproduct.

Ingrediënten	%
Bloem	100,00
Water	62,00
Zout	1,70
Bruggeman +	0,60
Arôme de Levain liquide	3,00
Relax Bordeaux	0,5



Werkwijze

Mengen + Kneden	4 min + 1 min
Deegtemperatuur	24°C
Bulkrijs	2 uur
	Doorslag
Bulkrijs	2 uur
Verdelen	400g
Rusten	10 min
Vormgeven	Zonder ontgassen
Narijs	45 min bij 28°C en 70% R.H.
Decoratie	Overlangs insnijden
Bakken	35 min bij 235°C met stoom

