



# Rustiek brood met Crème de Levain

## Recept

Crème De Levain is een actieve levende desem in vloeibare vorm, verkregen uit de natuurlijke fermentatie van graan uit de biologische landbouw.

De toepassingen in de broodbereiding zijn zeer talrijk : busbrood, stokbrood, speciaal brood, toastbrood, brioches, gerezen bladerdeeg, enz ...

Ingrediënten	%
Volle bloem	5,00
Bloem 11,5/680	95 ,00
Water	47,00
Zout	1,70
Bruggeman +	1,80
Crème de Levain	10,00
Vetstof	1,00
Croustilis	1,00



## Werkwijze

Mengen + Kneden	3 min + 4 min
Deegtemperatuur	25°C
Bulkrijs	30 min doorslag 30 min
Verdelen	920g
Rusten	10 min
Vormgeven	Rond of langwerpig
Narijs	1 uur -1 uur 20 min bij 32°C en 75% R.H.
Bakken	45 min bij 225°C

