



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	%
Bloem	100,00
Water	55,00
Zout	1,70
Bruggeman +	0,30
Crème de Levain	10,00



Werkwijze

Mengen + kneden	10 min + 0 min
Temperatuur van het deeg	23-25°C
Bulkrijs	1,5 uur
Doorslag	
Bulkrijs	1,5 uur
Verdelen	400g
Rusten	20 min
Vormgeven	Rond of langwerpig
Narijs	2,5 uur bij 25°C op doek
Bakken	25 min bij 220°C met stoom

