



Boule au Levain

Recept

Ingrediënten	%
Bloem	90,00
Water	53,00
Zout	1,70
Roggemeel T 170	10,00
Crème de Levain	5,00



Werkwijze	
Mengen + kneden	5 min + 1 min
Deegtemperatuur	23-25°C
Bulkrijs	12-15 uur bij 23°C
Verdeling - opbollen	1kg, zacht opbollen
Rust	30 min
Heropbollen	Zonder te veel te ontgassen
Narijs	3 uur bij 25°C in mandjes
Decoreren	Insnijden
Bakken	Op ovenvloer, 50 min / 235°C, met stoom

