



Pain de campagne

Recept

Ingrediënten	%
Bloem	90,00
Water	68,00
Zout	1,70
Bruggeman +	1,80
Crème de Levain	5,00
Verbeteraar	0,50
Roggebloem	10,00



Werkwijze

Mengen + kneden	3 min + 4 min
Deegtemperatuur	25°C
Bulkrijs	1 uur
Afwegen	470g - 920g
Rust	15 min
Opmaken	rond
Narijs	60 min bij 28°C
Bakken	35-45 min bij 230°C zonder stoom

