

PAIN DE CAMPAGNE

Traditioneel zuurdesembrood.



Recept:

Ingrediënten	Hoeveelheid
Pain de campagne	100 %
Water	+/- 58 %
Vloeibare tarwedeseem	20 %
Verse gist	1,5 %
Zout	2 %

Werkwijze:

	Bakfases	Handeling	Duurtijd	Deegtemperatuur
1	Kneding	Voorweken	+/- 30 min.	26-27°C
		Spiraalkneder	10 min. traag 2 min. snel	
2	Rijzen	Kuiprijs	10 min.	30 °C en 80 % R.V.
		Afwegen - opbollen		
		Bolrijs	30 min.	
		Opmaken brood		
3	Afbakken	Narijs	60 min.	230 → 210 °C
		Stomen bij het inovenen		
		Bakken	40 min.	