

Wit desem brood (hybride)



Categorie: Brood **Moeilijkheid:** Gemiddeld **Baktijd:** 3:30:00

Ingrediënten	Bereidingswijze
• 75 gr desem • 465 gr T55 bloem • 9 gr zout • 1 gr droge gist • 235 gr water	1. Meng de desem en 220 gr water (houd 15 gram water achter) en voeg de bloem toe. Zorg dat alle bloem nat is en laat 20 minuten staan. 2. Voeg het zout en de gist toe en meng tot een glad deeg. Voeg eventueel nog wat water toe als het deeg het toelaat. Het deeg kan wat plakkerig zijn maar moet niet aan je handen blijven plakken. 3. Test met de vlies methode of het deeg goed gekneden is. Tip: meng eerst met de machine en daarna handmatig. 4. Maak een bolletje en leg dit in een kom. 5. Doe 2-3 keer de stretch-and-fold methode om de 25-30 minuten. 6. Laat het deeg doorrijzen tot het 30-50% is gerezen. Liefst in een rijskast op 24 graden. 7. Deel het brood in twee stukken. Rol de stukken op voor een busbrood en leg deze in twee ingevette bakblikken. 8. Laat de blikken 1 uur staan bij 24 graden 9. Zet de blikken voor 12-16 uur in de koelkast. 10. Kijk of de broden voldoende zijn gerezen. Zo niet laat ze nog langer in de koelkast staan of haal ze uit de koelkast en zet in een rijskast bij 24 graden 11. Bak de broden 10 minuten op 240 graden en 18-25 op 210 graden