

Desem witbrood

Geen foto beschikbaar.

Categorie: Brood **Moeilijkheid:** Makkelijk **Baktijd:** 2 days, 2:00:00

Ingrediënten	Bereidingswijze
• Geen ingrediënten toegevoegd.	1. Maak een levain van 15 gr desem, 60 gram T55 en 60 gr water. Laat dit staan totdat deze minimaal verdubbeld is en bol staat 2. Meng 265 gr T65 en 130 gr T55 met 230 gr water tot alle bloem vochtig is. Laat dit een 30-45 minuten staan. 3. Meng de levain door het bloemmengsel en draai hier een soepel deeg van. 4. Voeg 10 gr zout toe en meng nog even totdat de zout is opgenomen 5. Laat 30 minuten rusten 6. Doe 3 keer om het half uur een ' stretch and fold'. 7. Zet het deeg in een rijskast bij 24 graden en laat het deeg minimaal 50 - 75% groeien. Dit kan wel tot 8 uur duren. Zet het daarna in de koelkast voor 14-24 uur. 8. Bol het deeg voorzichtig op en leg deze ondersteboven in een met bloem of roggemeel bestrooid rijsmandje. 9. Zet een gietijzeren pan (dutch oven) in de oven en verwarm minimaal 45 minuten op 250 graden 10. Haal het deeg uit de koelkast, keer het ondersteboven uit op bakpapier. Laat voorzichtig het brood met bakpapier in de pan zakken. Zet het deksel erop. 11. Bak ongeveer 20 minuten, haal het deksel eraf en bak nog 10-15 minuten om het brood een bruine kleur te geven 12. Het desem brood is klaar als de binnentemperatuur van het brood 94-98 graden is 13. Wacht 2 uur met aansnijden