

KOMPLET FORESTIER

STOKBROOD MET RODE WIJN

Ingrediënten

KOMPLET Forestier 50 SSA

Bloem	2500 g
Gist	100 g
Water	2500 g
Rode wijn	750 g
Zout	85 g

Kneden : alle ingrediënten mengen gedurende 4 min. in 1ste versnelling, daarna 6 min. in 2de versnelling.

Massa fermentatie : 15 min.

Gewicht : deegstukken van 350 g afwegen, rondmaken en lichtjes uitrekken. 10 min. laten rusten.

Verwerking : de deegstukken in stokbroodvorm opmaken, met puntige uiteinden.

Eindfermentatie : 75 min. bij 28 °C, 85 % RV.

Decoratie : lichtjes bebloemen insnijden zoals stokbroden.

Bakken : 230 °C, dalend naar 200 °C met stoom.

Baktijd : 24 min. De sleutel 5 min. voor het einde van het bakken openen.



UIT HET
GOEDE
HET BESTE
BAKKEN!