



STERBROOD MET CERESTINE WIT

RECEPT

Grondstoffen

• Cerestine wit	5 kg
• Gist	100 g
• Water	3,4 l
• Zout	85 g

Kneding

Spiraalkneder	1° versnelling	4'
	2° versnelling	4'
Gewone kneder	1° versnelling	5'
	2° versnelling	10'
Deegtemperatuur	24 - 25°C	

Rust- en rijstijden

Voorrijs: 30'

Afwegen en lichtjes langsteken.

2° rust: 20'

Langmaken en in cirkelvorm op tapijten leggen.

Narijs: $\pm 90'$ bij 26°C

Snijd de cirkelvormige deegstukken in voor het inoven en plooi eventueel open.

Bakproces

Bakken $\pm 23'$ voor deegstukken van 350 g met stoom

Je kan de zaadjes van Deco 5.0, Deco 6.0 of Deco 7.0 eventueel gebruiken als decoratie voor de sterstokbroden.