MOLENSTEENBROOD MET INTEGRAAL PUUR

INGREDIËNTEN

3 kg	Integraal puur
300 g	gluten
90 g	gist
1 l	karnemelk
1,2 l	water
51 g	zout

RECEPT

- Meng alle ingrediënten behalve het zout tot je een gebonden deeg krijgt.
- Voeg het zout toe en blijf kneden tot het deeg glad en homogeen is.
- Zorg ervoor dat de deegtemperatuur 26-27°C is en laat het deeg 15 minuten rusten.
- Geef een doorslag en laat het deeg nog eens 15 minuten rusten.
- Verdeel het deeg in stukken van 700 g (voor afgebakken broden van 600 g).
- Bol het deeg lichtjes op en laat 10 minuten rijzen.
- Bol het deeg op en laat nog eens 5 minuten rusten onder een doek.
- Maak in het midden van elke bal een relatief groot gat om er een ring van te maken.
- Laat ongeveer 50 minuten rijzen.
- Maak een paar insnijdingen in het deeg om de maalsteen na te bootsen.
  Bak 35 minuten in een stoomoven op 245°C.

Ceres nv · Vilvoordselaan 300 · 1130 Brussel
T +32(0)2 240 06 00 · F +32(0)2 242 43 90 · info@ceres.be · www.ceres.be

CERES
GROUPE SOUFFLET GROEP