Durumgries Marokkaans stokbrood

Marokkaans stokbrood, traditioneel gemaakt met durumgries.



Receptuur

Durumgries	100%	1.000 g
Water	60%	600 g
Gist	2%	20 g
Suiker	2%	20 g
Forti Magic (poeder voor krokantbrood)	2 %	20 g

Zout: volgens wettelijke voorschriften

Decoratie:

Durumgries

Werkwijze

Kneden	
Type spiraal	4 min traag, 7 min snel
Deegtemperatuur	26°C
Rijsschema	
Voorrijs	5 min
	350 g afwegen en opbollen.
Bolrijs	30 min

	Opmaken met stokbroodmachine, lengte stokbrood 55 cm. Stokken door de durumgries rollen en in stokbroodplaten zetten.
Narijs	90 min (Hier kan ook op de Franse manier worden gewerkt tussen deegdoeken en de narijs in een Parisienne. De tijden blijven hetzelfde.) Onder karhoes laten rijzen. Voor inovenen insnijden , 4-5 lange insnijdingen geven.
Bakken	20 min / 230 °C dalend naar 210°C (Met stoom en de laatste 2 min de wasemklep open.)