Epistar Belle Meunière Wit desembrood met walnoten en

Dit brood is een klassieker in Frankrijk. Door een enzym wat in de walnoten zit kleurt dit brood rozerood. Erg lekker, vooral in combinatie met kaas.



Receptuur

Epistar Belle Meuniere	100%	1000 g
Water	67%	670 g
Vloeibare desem	30%	300 g
Honing (optioneel)	2%	20 g
Olijfolie (optioneel)	2%	20 g
Gist	0,2%	2 g

Zout: volgens wettelijke voorschriften.

Vulling:

Walnoten	30%	300 g

Even afspoelen onder de kraan.

Krenten	30%	300 g

Werkwijze

Kneding

Type spiraal 7 min traag + 2 min snel.

	Draai de vulling erdoor.
Deegtemperatuur	27°C
Rijsschema	
1e Voorrijs	60 min en doorslaan.
2e Voorrijs	30 min
Afwegen	350 g en opbollen.
	Opmaken als een klein puntje.
Narijs	In koeling 12 uur of vers 3-4 uur.
Decoratie	Lichtjes met roggebloem en een insnijding geven aan de bovenzijde van het brood.
Bakken	25 min / 230°C (op stenen vloer met stoom).