Epistar Emeraude Stokbrood (directe rijsmethode)

De gebruikte bloem bij dit recept is Emeraude, een gecorrigeerde tarwebloem met tarwe zuurdesem en tarwekiemen. Deze bloem is uiterst geschikt voor de bereiding van authentiek en artisanaal brood, gemaakt volgens de regels van de kunst. De tarwekiemen en tarwezuurdesem geven extra smaak en aroma aan het eindproduct. Het stokbrood heeft een volle smaak, subtiel desemaroma, goudgele kruim en rustieke korst. Zo smaakt stokbrood echt..

Receptuur

Epistar Emeraude	100%	1.000 g
Water	62-64%	620 - 640 g
Gist	2%	20 g
Zout: volgens wettelijke voorschriften		

Werkwijze

Kneden	5-6 min traag + 5 min snel
Deegtemperatuur	24-25°C
Rijsschema	
Voorrijs	20 min
	Verdelen en opmaken.
Puntrijs	30 min
	Opmaken.

Narijs	90 à 120 min / bakkerijtemperatuur
Bakken	23 min / 230°C