

# EPISTAR EMERAUDE

METHODE  
INDIRECT

Epistar



Epistar Emeraude is een tarwebloem met tarwezuurdesem en tarwekiemen. Deze bloem is uiterst geschikt voor de bereiding van authentiek en artisaan brood. De tarwekiemen en tarwezuurdesem geven extra smaak en aroma aan het eindproduct.



METHODE  
INDIRECT

# EPISTAR EMERAUDE

## RECEPTUUR

<b>Epistar Emeraude</b>	100%
<b>Water</b>	72%
<b>Gist</b>	0,7%
<b>Zout</b>	1,7%

## WERKWIJZE

<b>Mengen</b>	7 min. langzaam
<b>Kneden</b>	Type spiraal: bloem en water 5 min. langzaam mengen Autolyse 1u30 Het deeg moet voor het kneden een temperatuur tussen 18 °C en 19 °C hebben met alle ingrediënten 4 min. kneden in trage versnelling daarna 3 min. in hoge versnelling
<b>Deegtemperatuur</b>	23 °C
<b>Voorrijs</b>	30 min. op kamertemperatuur daarna een doorslag geven 12u op 4 °C Deeg uithalen en gedurende 1u op temperatuur laten komen
<b>Afwegen</b>	340 g
<b>Bol- puntrijs</b>	45 min.
<b>Opmaken</b>	Als stokbrood: de spiraalvormige opmaak levert een rustiek stokbrood met een relatief fijne korst en een goede houdbaarheid
<b>Narijs</b>	60 min.
<b>Bakken</b>	20-22 min./240 °C (met weinig stoom)



### KENMERKEN

- Medium sterke bloem
- Tarwekiemen voor extra aroma
- Subtiel desemaroma voor een volle smaak
- Goudgele kruim
- Rustieke korst
- T65 - 11/680



### TOEPASSING

- Authentiek Frans broodassortiment: stokbrood, pain de campagne, pistolets,

