

WOESTEKNOEST

Eindrecept

Is jouw BROODS desemstarter voor vriendschapsbrood klaar voor gebruik? Dan kun je lekker aan de bak met deze receptinspiratie!



BENODIGDHEDEN

- 250 gram tarwe volkorenmeel
- 250 gram tarwebloem
- 6 gram zout
- 125 gram BROODS desemstarter
- 300 gram water*

Decoratie:

- roggebloem

*Het is belangrijk om alle ingrediënten af te wegen, zodat je met grammen werkt en niet met milliliters.

BEREIDEN

Meng alle ingrediënten circa 5 minuten en kneed vervolgens circa 5 minuten door. Het is belangrijk dat het deeg een temperatuur heeft van circa 27°C.

Vervolgens kun je het deeg opbollen en in een cakeblik plaatsen (of een ronde kom afgedekt met een theedoek). Laat 60 minuten rijzen bij een omgevingstemperatuur van 30°C.

Maak het gerezen deeg op en decoreer met roggebloem. Plaats terug in het cakeblik en laat opnieuw 180 minuten rijzen bij een omgevingstemperatuur van 30°C.

Bak de Woesteknoest in een voorverwarmde oven op 220°C in circa 35 minuten af (afhankelijk van het type oven, kerntemperatuur 96°C).

Wij zijn erg benieuwd naar jullie creaties en de verspreiding van dit bakvirus. Deel jouw desemstarter avontuur met ons (@smaakt en @Edwin_Desemenzo) op Instagram met: #broodsvriendschapsbrood en #deegdelen.

DESEM TOMAAT

Eindrecept

Is jouw BROODS desemstarter voor vriendschapsbrood klaar voor gebruik? Dan kun je lekker aan de bak met deze receptinspiratie!



BENODIGDHEDEN

- 250 gram tarwe USA bloem (14,5% eiwit)
- 100 gram tarwebloem
- 150 gram volkorenmeel
- 11 gram zout
- 125 gram BROODS desemstarter
- 350 gram water*

Vulling:

- 150 gram zongedroogde tomaten
- 25 gram olijfolie

Decoratie:

- maisgries

*Het is belangrijk om alle ingredienten af te wegen, zodat je met grammen werkt en niet met milliliters.

BEREIDEN

Meng het bloem, meel, zout, de desemstarter en 300 gram water circa 4 minuten en kneed vervolgens circa 6 minuten door. Voeg ondertussen het overige water (50 gram) toe. Voeg als laatste de zongedroogde tomaten en olijfolie toe en kneed af.

Het is belangrijk dat het deeg een temperatuur heeft van circa 27°C.

Vervolgens kun je het deeg opbollen en in een cakeblik plaatsen (of een ronde kom afgedekt met een theedoek). Laat 60 minuten rijzen bij een omgevingstemperatuur van 30°C.

Maak het gerezen deeg op en decoreer met maisgries. Plaats terug in het cakeblik en laat opnieuw 180 minuten rijzen bij een omgevingstemperatuur van 30°C.

Bak de Desem Tomaat in een voorverwarmde oven op 230°C, het liefst op een voorverwarmde ovensteen, in circa 35 minuten af (afhankelijk van het type oven, kerntemperatuur 96°C).

Wij zijn erg benieuwd naar jullie creaties en de verspreiding van dit bakvirus. Deel jouw desemstarter avontuur met ons (@smaakt en @Edwin_Desemenzo) op Instagram met: #broodsvriendschapsbrood en #deegdelen.

ZONNEPOMPOEN

Eindrecept

Is jouw BROODS desemstarter voor vriendschapsbrood klaar voor gebruik? Dan kun je lekker aan de bak met deze receptinspiratie!



BENODIGDHEDEN

- 250 gram tarwebloem
- 75 gram roggemeel
- 175 gram tarwe volkorenmeel
- 11 gram zout
- 5 gram kummelzaad
- 125 gram BROODS desemstarter
- 15 gram moutpoeder (gerstekorrel ontkiemen en karamelliseren)
- 350 gram water

Zadenpasta:

- 50 gram lijnzaad
- 50 gram zonnebloempitten
- 50 gram havervlokken
- 75 gram water
- 150 gram BROODS desemstarter

Decoratie:

- 50 gram pompoenpitten
- 50 gram zonnebloempitten
- 10 gram kummelzaad

BEREIDEN

Maak de zadenpasta een dag van tevoren. Dit is genoeg om meerdere broden te maken. Zorg ervoor dat alle ingrediënten een temperatuur van circa 20°C hebben en meng alles door elkaar.

Meng het bloem, meel, zout, kummelzaad, moutpoeder en 300 gram water circa 4 minuten. Voeg de desemstarter en kneed vervolgens circa 8 minuten door. Voeg ondertussen het overige water (50 gram) toe. Voeg als laatste de zadenpasta toe en kneed af.

Het is belangrijk dat het deeg een temperatuur heeft van circa 27°C.

Vervolgens kun je het deegbollen en in een cakeblik plaatsen (of een ronde kom afgedekt met een theedoek). Laat 60 minuten rijzen bij een omgevingstemperatuur van 30°C.

Maak het gerezen deeg op als een puntmodel. Maak nat en decoreer met pompoenpitten, zonnebloempitten en kummelzaad. Plaats terug in het cakeblik en laat opnieuw 180 minuten rijzen bij een omgevingstemperatuur van 30°C.

Bak de Zonnepompoen met vleugje kummel in een voorverwarmde oven op 230°C, het liefst op een voorverwarmde ovensteen, in circa 35 minuten af (afhankelijk van het type oven, kerntemperatuur 96°C).

Wij zijn erg benieuwd naar jullie creaties en de verspreiding van dit bakvirus. Deel jouw desemstarter avontuur met ons (@smaakt en @Edwin_Desemenzo) op Instagram met: #broodsvriendschapsbrood en #deegdelen.