

Bergisches Krustenbrot



Bergisches Krustenbrot	100,0 %	10.000 gram
Water	75,0 %	7.500 gram
Gist	3,5 %	350 gram

Het typisch Duitse Bergisches Krustenbrot is een ambachtelijk brood met karakter waarin u natuurlijke desemculturen in combinatie met rogge en tarwe aantreft. Het Bergisches Krustenbrot is een complete basismix.

Kneden: Van de grondstoffen in de eerste versnelling een deeg draaien (circa 10 minuten).

Deegtemperatuur: 27 graden.

Afwegen: 850 gram.

Voorrijs: 15 minuten

Vormen: De deegstukken opmaken als bol of punt en in met roggebloem bestoven mandjes (sluiting boven) brengen of direct op inschietapparaat of geperforeerde bakplaten.

Narijs: 45 minuten

Decoreren: Insnijden al naar gelang gewenste scheuring

Bakken: Inschieten bij ca 225 graden. Ruim stomen na inschieten, na 30 seconden schuif open.

3 minuten bij 255 graden met schuif open

6 minuten bij 255 graden met schuif open

33 minuten bij 205 graden met schuif dicht

2 minuten bij 205 graden met schuif open

Tip: Voor een rustieke bakaard kan tijdens het vormen roggebloem worden ingevouwen. Het deegstuk moet dan met de sluiting onder in de mandjes worden neergelegd. Hierdoor hoeft het niet deegstuk niet te worden ingesneden te worden bij het bakken.