FORNELLO BAKGIDS · RECEPT

Het zuurdesembrood van Jurgen

Bakker Jurgen begint met een voordeeg dat 8 uur in de pan rust. Dat geeft extra smaak.

Programma 3 · Bruining Medium · 750 g · Hoeveelheden zoals in de video

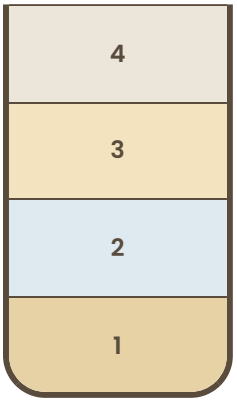
Groot brood: rijst hoog. Blijf er de eerste keer bij.



DIT HEB JE NODIG

Voordeeg: starter	**50 g**
Voordeeg: water	**100 g**
Voordeeg: tarwebloem	**100 g**
Water	**230 g**
Tarwebloem	**250 g**
Volkorenmeel (tarwe of spelt)	**150 g**
Zout	**1 eetlepel**

VOLGORDE IN DE PAN · VAN ONDER NAAR BOVEN



4. **Zout**
   als laatste
3. **Tarwebloem en volkorenmeel**
   gelijkmatig erover
2. **Water**
   bij het voordeeg
1. **Voordeeg: starter, water en bloem**
   meng in de pan en laat 8 uur rusten

LET OP

- Dit is het recept zoals Jurgen het bakte.
- Maak het voordeeg in de pan en laat het 8 uur rusten voordat je de rest toevoegt.
- Jurgen gebruikt meer meel dan ons eigen recept. Volg zijn hoeveelheden precies zoals in de video.
- Gebruik de timer nooit bij zuurdesem.