FORNELLO BAKGIDS · RECEPT

Ons zuurdesembrood

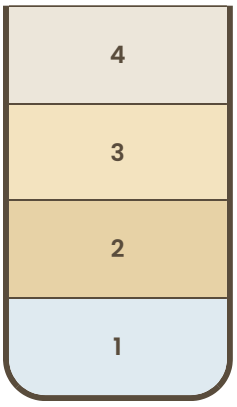
Rustiek brood met een volle, lichtzure smaak. Dankzij een kwart volkorenmeel proef je de zuurdesem echt goed.

Programma 3 · Bruining Donker · 750 g · 6u28

DIT HEB JE NODIG

Water (kamertemperatuur)	**225 ml**
Actieve starter, gevoed met volkorenmeel	**75 g**
Tarwebloem	**280 g**
Volkorenmeel	**95 g**
Zout	**7,5 g**

VOLGORDE IN DE PAN · VAN ONDER NAAR BOVEN



4. **Zout** als laatste aan de rand
3. **Tarwebloem en volkorenmeel** gelijkmatig erover
2. **Starter** op het water
1. **Water** onderin de pan

LET OP

- ! Voed je starter 4 tot 8 uur van tevoren en gebruik hem op zijn hoogtepunt: verdubbeld en vol belletjes.
- ! Geen gist. De starter zorgt ervoor dat het deeg rijst.
- ! Gebruik de timer nooit bij zuurdesem.