Roggebrood

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	30 Mins
Rusttijd	13 Hrs
Gaartijd	50 Mins
Stuks	1
Apparaat	CombiSteamer V6000 45 vanaf 2021

van eenvoudig zuurdesem

Voordeeg

50 g grof gemalen rogge

150 ml water

Deeg

Voordeeg

200 g bloem

350 g volkoren roggebloem

1 el zout

30 g honing

½ blokje gist (ca. 20 g)

1 pakje zuurdesemextract (ca. 15 g)

250 ml water

100 ml karnemelk

Vormen

volkoren roggebloem voor het bestuiven

Voordeeg

De grof gemalen rogge in een kom doen. Water koken, eroverheen gieten, goed mengen. Laten afkoelen en over nacht afgedekt in de koelkast laten rusten.

Deeg

Alle ingrediënten in een kom doen en tot een zacht, vochtig deeg kneden. Van het deeg een bol vormen. In een afgedekte kom op kamertemperatuur ca. 1 uur laten rijzen tot het dubbele volume.

Vormen

Het deeg op een met bloem bestuifd werkvlak tot een bol vormen. In een met bloem bestuifd rijsmandje of een met een droge theedoek beklede kom afgedekt op kamertemperatuur 1 uur laten rijzen.

Het deeg voorzichtig op een met bakpapier beklede bakplaat storten.

Bakken

Verwarm de ovenruimte met Profi-bakken Brood voor op 200 °C.

Het brood 50 minuten op het middelste niveau bakken.

Het roggebrood op een rooster laten afkoelen.

Gaarstappen

Ovenruimte tot 200 °C op Hot air (voor)verwarmen

Voorverwarmen afgesloten. Gerecht erin schuiven.

Profi-bakken rustiek 200 °C gedurende 50 Mins

Accessoires

Bakplaat

Rijsmandje

Rooster

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	26.01.2022