

## WALDKORN DESEM



### Beschrijving:

Heerlijk meergranenbrood met desem. Brood dat de tijd heeft gekregen om lekker te worden. Met een onregelmatige structuur, een heerlijke korst en een verrassend lekkere milde smaak

### Werkwijze:

500 g waldcorn desem  
500 g witte bloem  
570 g water  
Opgelet geen gist toevoegen

Kneden: kneed het deeg 12min traag en ong 3 min snel.  
30 min laten rijzen  
Afwegen en vormen  
50 a 60 min narijs  
Bakken bij 230° gedurende 45 min.

### Ingrediënten:

roggebloem, speltbloem, havervlokken, zonnebloempitten, tarwegluten, bruin lijnzaad, gedroogd tarwevoordeeg, voorverstijfseld volkoren havermeel, gerstekorrels, sesamzaad, gedroogd gerstemoutextract, zeezout, gistcultuur, geroosterde roggemoutbloem, zuurdesem (gemalen roggeprodukt, water, startercultuur), plantaardige olie: raapzaad, enzymen:meelverbeteraar: ascorbinezuur (E300).