

Desem starter



Beschrijving:

Gedroogde desem is een desem – starter die bakkers in staat stelt een eigen unieke desemhandtekening te creëren op een toegankelijke en betrouwbare manier. U hoeft niet langer te worstelen met alle uitdagingen die een desem starten met zich meebrengt

Werkwijze:



1. Open de verpakking van de gedroogde desem en weeg 50gr af.
2. Meng de inhoud met 250g bloem naar keuze. Wij bevelen bloem (bloem wit 13 blanco) of meel aan zonder E300 - E330 (ascorbinezuur – citroenzuur) aan.
3. Voeg water van 35°C toe en meng gedurende 5 min tot een homogene massa. Voor een vaste desem is ongeveer 175 g water nodig, afhankelijk van de bloem/meelsoort. Voor een vloeibare desem is ongeveer 250-300 g water nodig, afhankelijk van de bloem/meelsoort. → bewaar in pot van minstens 1L inhoud.
4. Laat de desem 18-20 uur rusten bij een temperatuur van 28-35°C.
5. Bewaar de desem daarna bij ongeveer 4°C.

Ingrediënten:

Tarwebloem, desemgisten, desembacteriën.

Allergenen:

Gluten Tarwe, kan sporen van soja en melk bevatten.