

Durum Crusty Rings

met NATULEVAIN DURUM en PROTOFATIN

Anneaux Croustillants de Durum

avec NATULEVAIN DURUM EN PROTOFATIN



Bloem	8.500 g	Farine
Tarwegries	1.000 g	Gruaux de blé
NATULEVAIN DURUM	500 g	NATULEVAIN DURUM
PROTOFARIN	150 g	PROTOFARIN
Zout	170 g	Sel
Gist	150 g	Levure
Water	7.200 g	Eau

Kneedtijd	3 + 7 min.	Pétrissage
Deegtemperatuur	26 °C	Température de la pâte
Voorrijs/Deegrust	30 min.	Pointage/Repos de la pâte
Afwegen	600 g	Peser
Bolrijs	15 min.	Repos

PERFECTION

Verwerkingsmethode: Na de bolrijs de deegstukken lang maken in tarwegries rollen en in een vorm leggen.

De vormen in frigo plaatsen voor 16 – 24 uur bij 5 °C.

Dag nadien 1 uur op kamertemperatuur laten komen.

Op inschiet tapijt plaatsen en in oven met stoom.

Procédé de fabrication : Mode de préparation : Après la mise en boule, roulez les pâtons dans la semoule de blé et les placer dans un moule.

Placez les moules au réfrigérateur pendant 16 – 24 heures à 5 °C.

Le lendemain, laissez-le venir à température ambiante pendant 1 heure.

Placez sur le tapis et mettez au four avec la vapeur.

Narijs	overnachten via koeling 5 °C / passer la nuit via refroidissement 5 °C	Apprêt
Oventemperatuur	240 °C	Température du four
Baktijd	30 min.	Temps de cuisson