Zuurdesembrood bakplanner

Basisgegevens

○ Datum: __/__/__ ○ Omgevingstemperatuur: ___°C

Ingrediënt	Soort/details	Hoeveelheid
Bloem-/meelsoort(en)		____gr
Vochtsoort (kraanwater, wei, melk etc)		____ml
Hydratatiegraad (hoeveelheid water / hoeveelheid bloem x 100%)		____%
Soort zuurdesemstarter (tarwebloem, volkoren meel, rogge, spelt, etc)		____gr
Zoutsoort		____gr
Extra ingrediënten (noten, zaden, kruiden, etc)		____gr

Deegontwikkeling & 1e rijs (op kamertemperatuur)

○ Starttijd mixen van ingrediënten: __:__ uur
○ Autolyse: Ja/Nee | Totale tijd: ____ uur
○ Rusttijd na mixen ingrediënten: ____ uur
○ Deeg versterken met:
(Stretch & folds/Coil folds/Anders _____)
○ 1e set om __:__ uur
○ 2e set om __:__ uur
○ 3e set om __:__ uur
○ 4e set om __:__ uur (optioneel)
○ Starttijd 1e (bulk)rijs: __:__ uur
○ Eindtijd 1e (bulk)rijs: __:__ uur
○ Volumetoename na 1e (bulk)rijs: __ %

Vormen & 2e rijs (in de koelkast)

○ Shaping-methode: (Boule/Batard/Anders: _____)
○ 1e keer vormen
○ 2e keer vormen (optioneel)
○ Naad goed gesloten: Ja/Nee
○ Starttijd 2e rijs (koelkast): __:__ uur
○ Eindtijd 2e rijs (koelkast): __:__ uur
○ Totale tijd 2e rijs: ____ uur

Insnijden & Bakproces

○ Oven & (optioneel) pan voorverwarmen
○ Deeg insnijden (methode/patroon: _____)
○ Gebruikte bakmethode:
(Dutch oven/Pizzasteen/Stoomoven/
Anders: _____)
○ Baktemperatuur: ___ °C
○ Baktijd (MET deksel/stoom): ____ min
○ Baktijd (ZONDER deksel/stoom): ____ min
○ Zuurdesembrood laten afkoelen - totale tijd: ___ uur

Evaluatie & Notities

Denk aan: uiterlijk van het zuurdesembrood, smaak & textuur, wat zou je volgende keer anders doen, algemene opmerkingen/aandachtspunten

_____

_____

_____

_____