

Veluws Luxe Midi-Baguettes

Image



Veluws Luxe Midi-Baguettes

Heerlijke baguette met de Bak Speciaal Roggemelange en Bak Speciaal Provençal!

26°C

ca. 240°C

ca. 16 min

164 stuks

Ingrediënten

Deeg:

7.000 gram Bloem, eiwitrijk 70%
3.000 gram Bak Speciaal Provencal 30%
3.000 gram Bak Speciaal Roggemelange 30%
150 gram Zout 1,5%
400 gram Bio Desem Royal 4%
200 gram Bak Speciaal Max 2%
ca. 6.000 gram Water 60%

Decoratie:

Roggebloem

Instructies [Afdrukken](#) [Download PDF](#)

1. Meng alle grondstoffen door elkaar en kneed dit af tot een goed afgekneed deeg. Gewenste deegtemperatuur is 26°C.
2. Geef het deeg een bulkrijs van 30 minuten.
3. Weeg het deeg af op 120 gram, bol licht op en laat even los komen.
4. Rol de deegstukjes tot stokjes van ca. 20 cm en decoreer.
5. Laat de midi baguettes 60 minuten rijzen tussen met rijstbloem bestoven deegkleedjes.
6. Plaats op het inschietapparaat en bak gedurende 16 minuten op 240°C op de ovenvloer met voldoende stoom.

Image



Image



Image

