

Tomaat-Olijf Luxe Midi-Baguettes

Image



Tomaat-Olijf Luxe Midi-Baguettes

Een heerlijk met olijven gevuld broodje op basis van onze Bak Speciaal Tomato mix!

26°C

ca. 240°C

ca. 16 min

155 stuks

Ingrediënten

Deeg:

5.000 gram Bloem, eiwitrijk 50%
5.000 gram Bak Speciaal Tomato 50%
150 gram Zout 1,5%
400 gram Bio Desem Royal 4%
300 gram Bak Speciaal Max 3%
ca. 6.000 gram Water 60%

Vulling:

2.000 gram Olijven 20%

Decoratie:

Tarwebloem

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

1. Meng alle grondstoffen door elkaar en kneed dit af tot een goed afgekneet 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

