

## Suprême Luxe Midi-Baguettes

### Image



## Suprême Luxe Midi-Baguettes

Een verrukkelijk desem broodje met onze Bak Speciaal Suprême Melange. Dat geeft smaak!

26°C

ca. 240°C

ca. 16 min

164 stuks

# Ingrediënten

## Deeg:

6.000 gram Bloem, eiwitrijk 60%  
4.000 gram Bak Speciaal Bellavita 40%  
3.000 gram Bak Speciaal Suprême Melange 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:

Bak Speciaal Deco Duo

## 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**

