

Kornspitz breekbaguettes

Image



Kornspitz breekbaguettes

Heerlijke baguettes, uitstekend om te delen en een feestje op tafel!

ca. 230°C met stoom

ca. 18 min

56 stuks

Ingrediënten

Deeg:

7.500 gram Tarwebloem 75%

2.500 gram KornMix 25%

150 gram Zout 1.5%

350 gram Gist 3.5%

300 gram Kaisermeister 4%

ca. 6.100 gram Water 61%

Decoratie:

Zadenmix

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

1. Meng alle grondstoffen en kneed dit tot een goed afgekneet deeg.
2. Geef het deeg een voorrijs van 10 minuten en weeg het deeg af op 300 gram.
3. Punt voorzichtig op en laat nogmaals 10 minuten rijzen.
4. Maak het deeg op als stokbrood en decoreer in de Zadenmix.
5. Plaats de stokbroden op een geperforeerde bakplaat of op een inschiettaaij.
6. Geef de stokbroden een narijs van 50 minuten.
7. Knip 9 maal in, duw de stukjes van elkaar zodat er een aar ontstaat.
8. Inschieten op 260°C en laten aflopen naar 230°C.

Image

