

## Baguette Royale

### Image



## Baguette Royale

Een heerlijke, traditionele, Franse baguette! Très bien!

25°C

260>240°C

ca. 20 min

54 stuks

# Ingrediënten

## Deeg:

10.000 gram Tarwebloem T65 100%  
100 gram Bio Desem Royal 1%  
2.000 gram Desem Traditioneel, doorgestart 20%  
50 gram bak speciaal max 0.5%  
150 gram Zeezout Tavira 1.5%  
ca. 6.000 gram Water 60%  
800 gram Water, inwassen 8%

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

1. Meng alle grondstoffen door elkaar en kneed dit af tot een glad en soepel deeg.
2. Na het kneden bijwassen met het restant water.
3. Geef het deeg een bulkrijs van 90 minuten.
4. Weet het deeg af op 350 gram en maak deze op.
5. Geef het deeg een bolrijs van 20 minuten.
6. Punt de bollen voorzichtig op en geef ze dan een puntrijs van 20 minuten.
7. Maak de punten op als baguettes. Laat deze rijzen tussen met bloem bestoven deegkleedjes.
8. Geef de baguettes een narijs van ca. 60 minuten en snijd deze in.
9. Verwarm de oven voor op 260°C en schiet de baguettes in met voldoende stoom.
10. Bak af op 240°C voor ca. 20 minuten.

## Image



**Image**



**Image**

