

Korn baguette

Image



Korn baguette

Een super lekker, ambachtelijke baguette. Bon appétit!

ca. 28 - 30°C

260°C aflopend naar 230°C

ca. 25 minuten

22 stuks

Ingrediënten

3.000 gram Tarwebloem

1.080 gram KornMix Direct

2.285 gram Water

165 gram Gist

120 gram Kaisermeister

60 gram Zout

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

1. **KornMix Direct** 15 minuten weken met water.
2. Vervolgens alle andere grondstoffen toevoegen en met een spiraalkneder kneden tot een soepel deeg (4 - 6 minuten langzaam, 7 - 10 minuten snel). De gewenste deegtemperatuur is ca. 28 - 30°C.
3. Geef het deeg vervolgens ca. 15 minuten deegrust.
4. Daarna de deegstukken (ca. 300 gram) met een formatrice tot stokbroden rollen en door de roggebloem rollen.
5. Geef het deeg ca. 45 minuten narijs.
6. Daarna de baguette schuin insnijden en nogmaals 15 minuten laten rijzen.
7. Inschieten en bakken met stoom.

Image

