

Traditioneel Baguette

Image



Traditioneel Baguette

Een heerlijke traditionele baguette. Eet jij hem bij de soep, de barbecue, de salade of gewoon lekker als ontbijt?

26°C

240°C met stoom

ca. 25 min

48 stuks

Ingrediënten

10.000 gram Tarwebloem T65 100%
400 gram Bio Desemcultuur Royal 4%
150 gram Zout 1.5%
50-200 gram Bak Speciaal Free 0.5-2%
ca. 6.400 gram Water Let op temperatuur 64%
400 gram Bijwas water 4%

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

1. Meng alle grondstoffen 4 minuten in de 1e versnelling en ca. 5 minuten in de 2e versnelling.
2. Geef het deeg een bulkrijs van 80 minuten.
3. Na de bulkrijs deegstukken van 350 gram afwegen, deegstukken voorzichtig oppunten en een puntrijs van 10 minuten geven.
4. Vorm de punten tot baguettes en laat deze rijzen tussen kleedjes.
5. Geef de baguettes een narijs van ca. 45 minuten in een niet te warme/vochtige narijskast.
6. Na de narijs de baguettes omkeren op het inschietafijlt.
7. Mooi insnijden met een scherp mesje en inschieten op 260°C.
8. Laatste 2 minuten bakken met de schuif open.

*Afhankelijk van type bloem

Image

