

## Franse Baguette

### Image



## Franse Baguette

Heerlijke traditionele Franse Baguettes op basis van desem. Puur genieten!

24°C

ca. 240°C

22 min.

48 stuks

# Ingrediënten

## Deeg:

10.000 gram Bloem eiwitrijk 100%  
180 gram Zout 1.8%  
2.000 gram Poolish\* 20%  
2.000 gram Desem, doorgestart\* 20%  
50 gram Blok gist 0.5%  
50 gram bak speciaal max 0.5%  
ca. 6.000 gram Water 60%  
500 gram Inwaswater 5%

## Poolish: dag van tevoren maken en in koeling plaatsen

1.000 gram Bloem 10%  
1.000 gram Water, 30°C 10%  
100 gram Bio Desemcultuur Royal 1%

## Desem: doorstarten, 16 uur laten staan op bakkerijtemperatuur

400 gram Desem traditioneel 4%  
800 gram Bloem 8%  
800 gram Water, 30°C 8%

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

1. Desem doorstarten en Poolish maken.
2. Meng alle grondstoffen door elkaar en kneed dit af tot een goed afgekneed deeg.
3. Geef het deeg een bulkrijs van 90 minuten (vouw het deeg na 45 minuten).
4. Weeg het deeg af op 420 gram en bol licht op.
5. Geef een bolrijs van 20 minuten en punt de bollen licht op.
6. Geef een puntrijs van 30 minuten en maak de punten op als baguette.

7. Laat de baguettes 60 minuten rijzen, tussen met rijstbloem bestoven deegkleedjes.
8. Plaats op het inschietapparaat en snij de baguettes in voor het bakken.
9. Bak de baguettes gedurende 22 minuten op 240°C op de ovenvloer met voldoende stoom.

## **Image**



**Image**



**Image**

