

Tomato Breek-Baguette

Image



Tomato Breek-Baguette

Een heerlijke Breek-Baguette gemaakt met onze Bak Speciaal Tomato mix!

26°C

ca. 230°C

25 min.

48 stuks

Ingrediënten

Deeg:

5.000 gram Bloem, eiwitrijk 50%

5.000 gram Bak Speciaal Tomato 50%

150 gram Zout 1.5%

400 gram Bio Desemcultuur Royal 4%

100 gram Blok gist 1%

150 gram bak speciaal max 1.5%

ca. 6.500 gram Water 65%

Decoratie:

Bak Speciaal Deco Duo

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

1. Meng alle grondstoffen door elkaar en kneed dit af tot een goed afgekneet deeg.
2. Weeg het deeg af in stukken van 350 gram, bol ze licht op en laat ze 20 minuten rijzen.
3. Maak de bollen mooi op tot stokbroden en decoreer ze met **Bak Speciaal Deco Duo**.
4. Laat de broden 60 minuten narijzen en plaats ze op het inschietapparaat.

5. Knip de stokbroden vervolgens in als een korenaar en bak gedurende 25 minuten op 230°C op de ovenvloer met voldoende stoom.

Image



Image



Image

