

Stokbrood, 300 g met BAGUETTE MAÎTRE JEAN 10

BAGUETTE MAITRE JEAN 10	1.000 g
Bloem	9.000 g
gist	100 g
water	6.500 g
totaal	16.600 g

verwerking:

Alle ingrediënten mengen.

Kneedtijd (spiraal): 3 min. in 1ste versnelling, 7 min. in 2de versnelling

Deegrust: ong. 20 à 30 min.

Gewicht deegstukken: 350 g

Na het afwegen de deegstukken; lichtjes tot een lengte van ong. 20 cm vormen. Na de tussenrij's de baguettes, zonder te ontgassen, tot de gewenste grootte vormen. Dan de gevormde baguettes op inschietapijten of bakplaten voor baguettes leggen. Indien de rij's bij kamertemperatuur gebeurt, de deegstukken bedekken.

Rijstijd: 80 à 90 min.

Alvorens ze in de oven te schuiven, 5 maal schuin inkerven en met stoom afbakken.

Baktemperatuur: 240°C dalend tot 200°C

Baktijd: ong. 25 min., de sleutel de laatste 5 min. openen.



Uit het goede het beste bakken!



info@komplet.com
www.komplet.com