

Baquette

Frankrijk

RECEPTUUR

85 %	Tarwebloem Artisaanaal	8.500 gram
20 %	Poolish	2.000 gram
10 %	Desem	1.000 gram
1.5 %	Zout	150 gram
1 %	Gist	100 gram
52 %	Water	5.200 gram

BIJ-WASSEN

8 %	Water	800 gram
2 %	Olijfolie	200 gram

WERKWIJZE

- Alle grondstoffen incl. de poolish en desem in de machine en een goed afgekneed deeg maken. Wanneer deeg afgekneed is bij-was-water/olie erdoor draaien
- Deegtemperatuur 26 °C
- In een met olie gesmeerde bak laten rijzen ca. 100 minuten
- Afwegen (bv 300 gram) en voorzichtig aan de punt leggen zonder te ontgassen
- Na 15 min. opmaken en tussen de kleedjes leggen (lengte ca. 55 cm)
- Na een narijs van ca. 55 min afbakken met voldoende stoom op 235°C gedurende ca. 25 minuten

BAQUETTE
FRANKRIJK