

Baguette céréales

👑 PRÉMAX MULTIZADEN

RECEPTUUR

70 %	Artisanaal (T65)	7.000 gram
22,5 %	Prémax Multizaden	2.250 gram
15 %	Desem	1.500 gram
1 %	Vitale gluten	100 gram
1 %	Hardbroodpoeder	100 gram
1,5 %	Zout	150 gram
0,5 %	Gist	50 gram
50 %	Water	5.000 gram

BIJWASSEN

2 %	Olijfolie	200 gram
8 %	Water	800 gram

WERKWIJZE

- Maak een goed afgekneed deeg.
- Zodra het deeg klaar is het bijwaswater/olijfolie erdoor draaien.
- De deegtemperatuur moet 26°C zijn.
- Laat het geheel ca. 90 minuten in een, met olie ingesmeerde, bak rijzen.
- Weeg af op ca. 300 gram en bol het voorzichtig op.
- Vervolgens na ca. 20 minuten het deeg aan de punt leggen, doe dit zonder te ontgassen.
- Vervolgens na 15 minuten opmaken en tussen deegkleedjes leggen.
- Laat het ca. 50-60 minuten narijzen.
- Snijd het vervolgens in.
- Bak het vervolgens in ca. 25 minuten af met voldoende stoom op 230 - 245°C.



ONTBIJT