

# Baguette rustique

👑 PRÉMAX MAAS EN WAAL DONKER

## RECEPTUUR

|       |                               |            |
|-------|-------------------------------|------------|
| 75 %  | Artisanaal (T65)              | 7.500 gram |
| 25 %  | Prémax Maas en Waal<br>Donker | 2.500 gram |
| 1,5 % | Zout                          | 150 gram   |
| 4 %   | Gist                          | 400 gram   |
| 3 %   | Hardbroodpoeder               | 300 gram   |
| ±52 % | Water                         | 5.200 gram |

## WERKWIJZE

- Goed afgekneed deeg maken, soepel maar wel stevig.
- Afwegen op 3.000 gram en opbollen.
- Verdeel de bollen en laat deze 20 minuten rijzen.
- Maak het op tot korte puntjes.
- Narijs tot voldoende volume.
- Voor het bakken licht decoreren met roggebloem en insnijden.
- Bak de baguettes als krokant brood. Bijvoorbeeld in de heteluchtoven met voldoende stoom op 210°C gedurende ca. 16 minuten.



LUNCH