

Baguettes

👑 VERGHETEN GRAENEN

RECEPTUUR

100 % Vergheten Graenen... 10.000 gram
1,5 % Zout 150 gram
4 % Gist..... 400 gram
3 % Hardbroodpoeder 300 gram
±60 % Water..... 6.000 gram

WERKWIJZE

- Goed afgekneed deeg maken. Soepel, maar wel stevig deeg.
- Afwegen op 3.000 gram en opbollen.
- Verdeeld opbollen en 20 minuten bolletjes rijst.
- Opmaken tot korte puntjes.
- Narijs tot voldoende volume.
- Voor het bakken licht decoreren met roggebloem en insnijden.
- Bakken als krokant brood bv. heteluchtoven met voldoende stoom op 210°C.
- Baktijd ca. 16 minuten.

