

THUISBAKBROOD

# BAGUETTE SPÉCIALE



Beko Groothandel







# Baguette spéciale

met COOLBAKE 2.0 en MOUTEXTRAKT DONKER

## (Handmatige verwerking)

Tarwebloem	10.000 g
COOLBAKE 2.0	600 g art.nr. 9116405
MOUTEXTRAKT DONKER	200 g art.nr. 8024795
Zout	160 g
Gist	100 g
Water	± 7.000 g

### Werkwijze:

Kneettijd:	6 min. langzaam. 6 min. snel. (afhankelijk van het type kneder)
Deegtemperatuur:	26°C.
Bulkrijfs:	60 min. in een geoliede bak.
Afwegen:	300 g.
Puntrijs:	30 min.
Verwerking:	tot baguettes van ± 30 cm. De deegstukken met de sluiting naar boven, tussen met roggebloem bestoven deegkleedjes leggen, of met de sluiting naar onder op keerdelen zetten. De deegstukken afdekken en van elkaar in de koeling zetten.
Narijs:	± 16 uur bij + 4°C.

### Baguettes bakken (voorgebakken):

Werkwijze:	uit de koeling halen en omkeren op geperforeerde bakplaten. Licht bestuiven met roggebloem en 3 x schuin insnijden.
Bakken (Rotatieoven):	230°C. met voldoende stoom aflopend naar 170°C. Na 5 min. baktijd de schuif open.
Baktijd:	± 17 min.

## (Machinale verwerking)

Tarwebloem	10.000 g
COOLBAKE 2.0	600 g art.nr. 9116405
MOUTEXTRAKT DONKER	200 g art.nr. 8024795
Zout	160 g
Gist	300 g
Water	± 5.900 g

### Werkwijze:

Kneettijd:	5 min. langzaam. 4 min. snel. (afhankelijk van het type kneder)
Deegtemperatuur:	26°C.
Afwegen:	300 g.
Bolrijfs:	30 min.
Verwerking:	tot baguettes van ± 30 cm. De deegstukken op keerdelen of stokbroodplaten zetten, afdekken en van elkaar in de koeling zetten.
Narijs:	± 16 uur bij + 4°C.

### Baguettes bakken (voorgebakken):

Werkwijze:	uit de koeling halen en bij gebruik van keerdelen de deegstukken op geperforeerde bakplaten zetten. Licht bestuiven met roggebloem en 3 x schuin insnijden.
Bakken:	230°C. met voldoende stoom aflopend naar 170°C. Na 5 min. baktijd de schuif open.
Baktijd:	± 16 min.