

Cool Baking Chia baguettes

met REX CHIA en COOLBAKE 2.0 RSPO SG



REX CHIA	5.000 g
Tarwebloem	5.000 g
COOLBAKE 2.0 RSPO SG	600 g
Zout	160 g
Gist	350 g
Water	± 5.800 g

Kneedtijd:	6 min. langzaam. 6 min. snel (afhankelijk van het type kneder).
Deegtemperatuur:	26°C.
Afwegen:	200 g.
Bolrijs:	30 min.
Verwerking:	opmaken tot baguette en decoreren. Daarna insnijden en met de gesneden kant op keerdelen leggen. De baguettes afdekken en van elkaar in de koeling zetten.
Narijs:	± 16 uur in een koeling van 4°C.
Werkwijze:	deegstukken uit de koeling halen en omkeren op geperforeerde bakplaten.
Bakken:	220°C. aflopend met voldoende stoom.
Baktijd:	± 22 min.

Verwerking via de diepvries:

Werkwijze: nadat de deegstukjes in de keerdelen zijn gelegd, de keerdelen opstapelen en invriezen.

Vanuit de diepvries de gewenste hoeveelheid keerdelen uithalen en van elkaar, afgedekt in de koeling zetten. Narijs: ± 20 uur. Vervolg zoals hierboven.

Houdbaarheid: max. 3 dagen.

Gereserveerde aanduiding: wit tarwe stokbrood met chiazaad, zaden en pitten