

Authentieke Baquette via koelingsmethode

Authentieke broodsoorten

Smaakvol gebakken authentieke Baquette op basis van Orchidee en Prido. Het brood heeft een krokante korst, een spekkige kruim en een stevige bite.

Gebakken eindproduct is vrij van E-nummers en lactose.



Foto: Authentiek Baquette

BAKTECHNISCHE SERVICE

AFD. TSS/ PROEFBAKKERIJ MENEBA
 TELEFOON 010-42 38 357
 OF NEEM CONTACT OP MET UW
 BAKTECHNISCH ADVISEUR

Authentieke Baquette via koelingsmethode

Samenstelling % Vulling %

Orchidee	90
Prido	10
Zout	1,8
Gist	0,7
Water ca.	72

Werkwijze

Mengen	6 minuten met 60% water, na 4 minuten 6% bijwassen
Kneden	na 2 minuten snel restant water toevoegen, afkneden tot een soepel deeg
Deegtemperatuur	25°C
Bewaren	in met olie gesmeerde bakken bij 5°C
Bewaartijd	16 tot 20 uur
Conditioneren	60 minuten in de broodbakkerij
Afwegen	300 gram
Stuksrijs	20 minuten
Vormen	deeg voorzichtig behandelen (niet ontgassen) en opmaken naar gewenst model, tussen deegkleedjes
Decoreren	met Steenuil (tarwegries)
Narijs	ca. 75 minuten
Insnijden	één keer over de lengte
Bakken	28 minuten als stokbrood