

Baguette Tradition Française

Authentiek brood

Een heerlijk authentiek gebakken Frans baguette bereid met een eigen-gemaakte dessem.

Deze baguette is gemaakt van T65 Tradition Française. Voor deze bloemsoort wordt voornamelijk Franse tarwe vermalen. In vergelijking met reguliere typen broodbloem heeft T65 Tradition Française een hoger asgehalte en bevat geen ascorbinezuur.

De baguette wordt gekenmerkt door een rustieke bakaard, lekker aroma met een authentieke broodgeur en -smaak, stevige en krokante korst, spekkige en malse kruim, mooie en open structuur en stevige maar toch prettige eeteigenschappen. Het gebakken eindproduct is vrij van E-nummers en lactose.



Foto: kruimstructuur baguette

BAKTECHNISCHE SERVICE

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

Meneba haalt het beste uit graan

Baguette Tradition Française

Samenstelling % **Vulling** %

T65 Tradition Française	100
Dessem (eigengemaakt)	20
Zout	1,8
Gist	1
Water ca.	65

Werkwijze

Mengen	6 minuten met 55% water
Kneden	na 4 minuten snel 5% water toevoegen tot een soepel deeg kneden en restant water toevoegen
Deegtemperatuur	25°C
Bulkrijs 1	30 minuten in met olie ingesmeerde kunststofbak
Doorslag	deeg voorzichtig een doorslag geven, niet ontgassen (alleen oprekken/vouwen)
Bulkrijs 2	90 minuten
Afwegen	uitstorten op deegkleedje, afwegen 320 gram
Vormen	deeg voorzichtig behandelen (niet ontgassen) en opmaken naar het gewenste baguette model (ca. 40 cm lengte) en daarna tussen kleedjes leggen
Narijs	ca. 50 minuten
Insnijden	zoals gebruikelijk bij baguette (5x insnijden)
Bakken	met stoom