



# BAGUEPI FLEURIANE

## RECEPT

### Grondstoffen

- Baguëpi Fleuriane 1 kg
- Water 720 ml (72%)
- Gist 10 g (1%)
- Zout 20 g (2%)

### DIRECTE METHODE

#### Kneding

Knead een soepel en homogeen deeg. Indien nodig, kan je starten met 65% van het water toe te voegen. Voeg nadien de rest van het water beetje bij beetje toe. Je kneedt het best in klopper - mengelaar.

#### Rust- en rijstijden

Deegtemperatuur: 23-24°C

Geef het deeg een rijstijd van 3 u. en geef een doorslag halverwege de rijstijd (na 90')

Afwegen: 300 g voor stokbrood

Halflang steken

Rusttijd: 20'

Langsteken en laten rijzen tussen deegdoeken of op inschietaapjten.

#### Bakproces

Baktemperatuur: op 230°C ( +/- 15°C warmer dan bij brood) met stoom

### METHODE VIA KOELSYSTEEM

Zelfde recept en kneedmethode als bij de directe methode.

Als het deeg is afgeknead, geef je het na 1 u. rijstijd een doorslag.

Plaats het deeg in de koeling bij +/- 5°C in een plasticbak beschermd met plastic.

Weeg het deeg de dag erna af en geef een rusttijd van 30 min.

Werk verder af als bij de directe methode.