Bio Baguépi
(Natuurlijk stokbrood)

BE-BIO-01

Bio Baguépi (Natuurlijk stokbrood)

Omschrijving

Bloem

Ingrediënten:	Tarwebloem[1], Tarwegluten[1, 2], Bloem van geroosterde granen (gerst)[1], Meelverbeteraar: Ascorbinezuur, Hemicellulase en Amylase

(1) Afkomstig van biologische landbouw
(2) Enkel indien nodig

Structuur:	Poeder
Allergenen:	Glutenbevattende granen (Tarwe, Gerst)

Brood

Kruim:	Kruim met gaten
Kleur:	Crème
Kenmerken:	De referentie bij uitstek voor authentiek stokbrood (met trage gisting in massa). Krokant en smaakvol stokbrood.
Suggestie:	Het biobrood waar het hele gezin van houdt

Verpakking

Zak van 25 kg

Certificatie

- Bloem van geselecteerde tarwe
- Met certificaat van 'biologische landbouw'

Recept

Natuurlijk stokbrood

	Direct		Uitgestelde rijs	
Grondstoffen				
Bio Baguépi	1 kg	100%	1 kg	100%
Water	700 g - 720 g	70% - 72%	700 g - 720 g	70% - 72%
Gist	15 g	1,5%	8 g	0,8%
Zout	17 g	1,7%	17 g	1,7%
Autolyse (optioneel)	30'	30'	30'	30'
Schema				
Kneden*	Vork	Spiraal	Vork	Spiraal
1° versnelling	4'	4'	4'	4'
2° versnelling	14' - 16'	7' - 8'	14' -16'	7' - 8'
Temperatuur van het deeg	24°C - 25°C		24°C - 25°C	
Voorrijs in bak	90', deeg doorslaan na 45'		20' - 30'	
In bak leggen en koud bewaren (4°C - 6°C)			min. 6 u. / max. 24 u.	
Afwegen	Stuk van 350 g			
Rust na verdeling	20'		45'	
Afwerking	Vormgeven als stokbrood			
Narijs	45'			
	Ronddraaien op een met bloem bestrooid oppervlak			
Baktijd	20' tot 23' op 240°C - 250°C			
	voor 300 g (of 350 g) - insnijdingen bovenaan			

*De kneedtijden zijn indicatief en afhankelijk van het materiaal en het deegvolume. Ze moeten worden aangepast aan de werkomstandigheden.

Ceres nv
Vilvoordselaan 300 - 1130 Brussel
T. +32 2 240 06 00 - F. +32 2 242 43 90 - info@ceres.be - www.ceres.be