

specials

# Tradition Française



# Tradition Française



## Omschrijving

### Bloem

Ingrediënten: Tarwebloem, Tarwegluten,  
Moutbloem  
Structuur: Fijn poeder

### Brood

Kruim: Met gaten  
Kleur: Crème

### Voedingswaarde van de bloem (per 100 g):\*

Energetische waarden	339 kcal/1439 kJ
Koolhydraten	70,5 g
Vetten	1,1 g
Eiwit (Nx6,25)	11,7 g
Voedingsvezels	2,5 g

\* Cijfers zijn afhankelijk van de nieuwe oogst.



## Verpakking

25 kg of bulk

## Opmerkingen

Een lekker authentiek Frans stokbrood met een zeer goede vershoudbaarheid. Wie heeft er niet ooit van gedroomd de echte, authentieke, heerlijke Franse broden of baguettes te maken? Met Tradition Française, kunt u deze droom realiseren. Het gaat om een kant-en-klare bloemsoort waarmee u schitterende vloerbroden, pistolets, ciabatta's of baguettes bekomt met een crèmekleurige kruim, een aangename smaak en superkrokante korst. Opgelet! U bereikt het beste resultaat wanneer u deze baguettes manueel bereidt.

## Recept

### Grondstoffen

TRADITION FRANÇAISE	10 kg
Water*	7 l
Gist	180 - 200 g
Zout	170 g

### Kneding

Spiraal	1° versnelling	8'
	2° versnelling	4'
Normale kneder		25' - 30'
Klopper - Mengelaar		
	1° versnelling	10'
	2° versnelling	10'
Deegtemperatuur na de kneding		23 °C - 26 °C

### Rijstijden

1° rusttijd	45'
Doorslag	
2° rusttijd	45'
Afwegen en verdelen	350 g
Rust	15'
Manuele verwerking	
Narijs	50'

### Bakproces

Temperatuur oven	
warmer dan normaal	10 °C - 20 °C
Baktijd	20' - 23'

\* Watertoevoeging is afhankelijk van de nieuwe oogst.

