

specials

# Superbaguette



# Superbaguette



## Omschrijving

### Bloem

Ingrediënten: **Tarwe**bloem, **Tarwe**gluten, **Tarwe**kiemen, Emulgator E471, E472e, E481, **Mout**bloem, Enzymen: Amylases (**tarwe**), Hemicellulases (**tarwe**), Antioxidant: Ascorbinezuur E300

Structuur: Fijn poeder

Allergenen: Glutenbevattende granen (Tarwe, Mout)

### Brood

Kruim: Luchtig

Kleur: Wit

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

Energetische waarden	339 kcal/1439 kJ
Koolhydraten	69,0 g
Vetten	1,6 g
Eiwit (Nx6,25)	12,2 g
Voedingsvezels	2,7 g

\* Cijfers zijn afhankelijk van de nieuwe oogst.

## Verpakking

25 kg of bulk

## Opmerkingen

Ideaal voor "Belgische" stokbroden met een vaste kruim.

## Recept

### Grondstoffen

SUPERBAGUETTE	10 kg
Water*	6,4 l
Gist	250 g
Zout	170 g

### Kneding

Spiraalkneder	1° versnelling	3'
	2° versnelling	6'
Diosna	1° versnelling	5'
	2° versnelling	10'
Deegtemperatuur	24 °C - 25 °C	

### Rijstijden

Voorrijs	30'
Afwegen: 350 g en halflang steken	
2° rust	30'

Langsteken met machine. Ofwel in stokbroodnetjes leggen (voor rotor) of tussen bestrooide doeken laten rijzen (voor vloeroven).

Narijs ± 1 u30' op 28 °C

Stokbroden voor vloeroven op tapijten leggen en insnijden voor inovenen.

Ook stokbroden in netjes insnijden voor inovenen.

### Bakproces

Rotoroven met stoom	230 °C ± 22'
Vloeroven met stoom	220 °C ± 22'

\* Watertoevoeging is afhankelijk van de nieuwe oogst.

