

Baguette tradition

1. Deeg

Ingrediënten	g	%
Tradition Française Bloem	1000	100
Puratos O-tentic Durum	20	2
Water +/-	570	57
Zout	15	1,5
Verse gist	5	0,5
Puratos S500 Acti-Plus	20	2
Puratos Sapore Traviata	30	3
Puratos Sapore Fidelio	20	2

Werkwijze

Kneden	Het water, de tradition Française bloem, de Puratos O-tentic Durum , de Puratos S500 Acti Plus de Sapore Traviata en Sapore Fidelio 2 min. mengen en nadien 20 min. laten rusten.
Kneedtijd (spiraal)	10 min. in 1 ^{ste} versnelling en 2 min. in 2 ^{de} versnelling.
Deegtemperatuur	25°C
Massarijs	45 min.
Handeling na massarijs	Afdekken met plastic en bewaren op kamertemperatuur. Halverwege de massarijs, een doorslag geven.
Afwegen	350 g
Handeling na afwegen	Lichtjes lang maken en afdekken met plastic op kamertemperatuur.
Bolrijs	30 min.
Opmaak	Lang maken tot 50-55 cm en tussen deegkleedjes leggen.
Eindrijs	16 uur.; 4°C; 80% R.V.
Handeling na eindrijs	Met behulp van een plank de stokbroden op inschietaapijt leggen.

Decoratie voor het bakken

Lichtjes bebloemen en 3-4 maal insnijden.

Bakken

Oventype	Vloeroven
Oventemperatuur	255°C boven, 250°C bodem
Stoom	2 L
Duurtijd	26 min.

Ovenstappen:

Stap	Tijd	Temp. boven	Temp. bodem	Dampsleutel
1	3 min.	255°C	250°C	
2	16 min.	215°C	210°C	
3	7 min.	235°C	230°C	Open

2. Garnituur

Ingrediënten	g
Pulled beef	150
Gegrilde ui	50
Cheddar kaas	60
Mayonaise	30
Mosterd	30

Werkwijze

Beleg het stokbrood met pulled beef, gegrilde ui en cheddar kaas. Leg even op de barbecue zodat de kaas kan smelten. Werk af met mayonaise en mosterd.



