

# Rustieke baguette

## INGREDIËNTEN

|                     | %   | grammen    |
|---------------------|-----|------------|
| Tarwebloem (patent) | 100 | 10.000     |
| O-tentic Durum      | 4   | 400        |
| Zout                | 1,5 | 150        |
| Water ca.           | 68  | c.a. 6.800 |

## WERKWIJZE

- **Kneden:** langer in eerste versnelling mengen, daarna soepel afkneden
- **Deegtemperatuur:** 28°C
- **Bulkrijs:** 35 minuten, daarna lichte doorslag geven.
- **Bewerking:** Lichte doorslag.
- **Bulkrijs:** 25 minuten.
- **Afwegen:** 350 g, licht oppunten.
- **Puntrijs:** 15 minuten.
- **Opmaken:** Licht opmaken om zo veel mogelijk lucht in het deegstuk te laten. Bij machinaal opmaken de walzen veel ruimer zetten.
- **Narijs:** 45-60 minuten.
- **Voor het bakken:** bebloemen en insnijden.
- **Bakken:** met stoom, bij voorkeur op ovensvloer.
- **Baktemperatuur:** Vloer: 250 °C de temperatuur geleidelijk verlagen naar 230 °C. Roterend: 240 °C direct terug naar 230 °C.
- **Baktijd:** Vloer: na 2 minuten de schuif openen en deze weer na 2 minuten sluiten, de laatste 5 minuten de schuif weer openen. Totale baktijd is 32 minuten.

