

DE ZONDAG BROOD-MIX 50%

Stokbrood / Baguette

Tarwebloem	5.000 g	Farine de blé
DE ZONDAG BROOD-MIX	5.000 g	7DIMANCHE
PREMIUM BAGUETTE	1.000 g	PREMIUM BAGUETTE
Gist	150 g	Levure
Water	6.500 g	Eau
Water bassineren	200 g	Eau bassiner
Kneedtijd	7 + 5 min.	Pétrissage
Deegtemperatuur	25 à 26 °C	Température de la pâte
Voorrijs/Deegrust	2 x 20 min.	Pointage/Repos de la pâte
Afwegen	320 g	Peser
Bolrijs	30 min.	Repos
Opmaken	Stokbrood/Ba- guette	Façonner
Frigo	24 u / 4 °C	Frigo
Op temperatuur laten komen	18 °C	Mise à température
Decoreren met roggebloem		Décorer avec farine de seigle
Oventemperatuur	245-230 °C	Température du four
Baktijd	± 28 min.	Temps de cuisson

