

Stokbrood met SYNERGIE PISTOLET

Baguette avec SYNERGIE PISTOLET



SYNERGIE PISTOLET	10.000 g
Gist	150 g
Olie	200 g
Water	6.000 g

SYNERGIE PISTOLET	
	Levure
	Huile
	Eau

Kneedtijd	8 + 2 min., spiraalkneder/ pétrin à spirale
Deegtemperatuur	27 °C
Voorrijs/Deegrust	2 x 20 min.
Afwegen	180 g
Bolrijs	20 à 30 min.
Opmaken	Stokbrood/baguette
Decoreren met DECOSYN	
Narijs 28 °C	60 à 90 min
Oventemperatuur	245-230 °C
Baktijd	± 22 min.

	Pétrissage
	Température de la pâte
	Pointage/Repos de la pâte
	Peser
	Repos
	Façonner
	Décorer avec DECOSYN
	Apprêt 28 °C
	Température du four
	Temps de cuisson

- Verwerkingsmethode: Na het kneden het deeg 2 maal een deegrust geven van 20 min.
Deeg afwegen 180 g en opbollen
Opmaken zoals stokbrood, insnijden en decoreren, tussen doekjes in rijskast plaatsen
Narijs
Stokbrood op inschietaflijt leggen
Inovenen en stomen na 1 min.
Laatste 8 min. sleutel openen
- Procédé de fabrication: Après le pétrissage, donner 2 repos de 20 min.
Pesez 180 g de pâte et bouler
Façonnez les baguettes, découper et décorer, mettre sous couche dans la chambre de pousse
Apprêt
Posez les baguettes sur un tapis d'enfournement
Enfourner à la vapeur après 1 min.
Clé ouverte pendant les 8 dernières min.