



Brood Frans Baguette

4 stuks (klein)

Ingredienten Moederdeeg

Bloem	88.0 gr
Water	88.0 ml
Gist (droge)	1.0 gr

Ingredienten Deeg

Tarwe bloem	500.0
Water	300.0 ml
Verse gist	6.0 gr
Zout	16.0 gr

Bereiding moederdeeg

Ingredienten goed mengen	0.0
Afgedekt in frigo plaatsen en minstens 3uur of een nacht	0.0

Bereiding Baguette

Bloem Water Gist en Moederdeeg mengen	0.0
bolletje maken (blijft lichtjes aan vingers plakken)	0.0
Zout pas als laatste bijvoegen	0.0
Alles mengen in menger	15.0 Min
Met de hand verder mengen tot bijna niet meer plakkerige deeg	0.0
Bolletje laten rusten onder handdoek (licht bevochtigen)	90.0 Min
Lucht uitduwen en verdelen in stukken van 250 / 300 gr	0.0
opbollen buiten kanten naar onder binnen draaien	35.0 min
Half lang uitduwen voorkant induwen achterkant naar voren draaien	0.0
Laten rusten onder handdoek (licht bevochtigen)	0.0
scheiding naar boven leggen	0.0
Laten rusten onder handdoek (licht bevochtigen)	35.0 min
Uitrollen voorkant induwen achterkant naar voren draaien	0.0
scheiding naar boven leggen en laten rusten	90.0 min
oven voorverwarmen en steentjes inplaatsen	230.0 °C
voor het plaatsen van de broden water op de steentjes kappen voor	0.0
draai de stokbroden op de ovenplaat	0.0
maak diepe kerven in het brood (schuin) met scheermes	0.0
plaats in de oven van 230°C	18.0 min

Tabel

Bloem	gr	500.00	400.00	750.00	250.00	600.00
Water	ml	88	70.4	132	44	105.6
Gist (droge)	gr	1	0.8	1.5	0.5	1.2

Tarwe bloem		500	400	750	250	600
Water	ml	300	240	450	150	360
Verse gist	gr	6	4.8	9	3	7.2
Zout	gr	16	12.8	24	8	19.2