



# Baguette

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	30 Mins
Rusttijd	2 Dagen2 Hrs
Gaartijd	15 Mins
Stuks	3
Apparaat	CombairSteamer V2000 vanaf 2021

klassiek Frans witbrood

## Deeg

500 g halfwitte bloem

1 tl zout

½ tl suiker

3 g verse gist

350 ml water

## Vormen

bloem voor het bestuiven

## Deeg

Alle ingrediënten in een kom doen en tot een zacht, glad deeg kneden. Van het deeg een bol vormen. In een afgedekte kom op kamertemperatuur gedurende 1 uur laten rijzen.

Het deeg om de 20 minuten van alle kanten naar het midden vouwen.

Het deeg afgedekt en luchtdicht verpakt gedurende 48 uur in de koelkast laten rijzen.

## Vormen

Het deeg op een royaal met bloem bestuift werkvlak leggen en in drie porties opdelen. Van elke portie een rol vormen en 15 minuten laten staan.

Van de rollen baguettes vormen. De baguettes op een met bakpapier beklede bakplaat leggen. De baguettes met een kleine hoeveelheid bloem bestuiven.

Gedurende 30 minuten op kamertemperatuur onafgedekt laten rijzen.





De baguettes met een scherp mes ca. 3x schuin insnijden.

## Bakken

---

Verwarm de ovenruimte met Hete lucht voor op 230 °C.

De baguettes op het middelste niveau gedurende 15 minuten bakken.

De baguettes op een rooster laten afkoelen.

## Gaarstappen

---

**Ovenruimte tot 230 °C op Hot air (voor)verwarmen**

**Voorverwarmen afgesloten. Gerecht erin schuiven.**

**Profi-bakken rustiek 230 °C gedurende 15 Mins**

## Accessoires

---

Bakplaat

Rooster

