



Version: 27.05.25

Superbaguette

specials

Ideaal bloem voor het bereiden van “Belgische” baguettes. Het levert een kruim dat zowel compact als licht is, met een perfecte witte kleur. De textuur zorgt voor knapperige broden aan de buitenkant en zacht aan de binnenkant, voor smakelijke baguettes van professionele kwaliteit.

MEEL

Ingrediënten: Tarwebloem, Tarwegluten, Tarwekiemen, Emulgatoren E471, E472e, E481, Gemoute tarwebloem, Enzymen: Amylasen (tarwe), Hemicellulasen (tarwe), Antioxidant: Ascorbinezuur E300

Structuur: Fijne poeder

Allergenen: Glutenbevattende granen (Tarwe, Mout)

VOEDINGSWAARDE (PER 100 G)

Energie kcal:	339
Energie kJ:	1439
Koolhydraten:	69,0g
Vetten:	1,6g
Eiwitten (Nx6,25):	12,2g
Voedingsvezels:	2,7g

* De waarden hangen af van de nieuwe oogst.

BROOD

Kruim: Licht
Kleur: Wit

VERPAKKING

25 kg



RECEPT

Belangrijkste ingrediënten

SUPERBAGUETTE	10 kg
Water*	6,4 l
Gist	250 g
Zout	170 g

Kneden

Spiraal:	1e snelheid	3'
	2e snelheid	6'
Diosna:	1e snelheid	5'
	2e snelheid	10'
Deegtemperatuur	24 °C - 25 °C	

Rust- en rijstijd

1e rust	30'
Wegen	350g
2e rust	30'
Uitrollen met de machine. In baguettennetten plaatsen of laten rijzen tussen met bloem bestoven doeken.	
Opbollen (laatste rij)	1 ou 30' à 28°C
Baguettes op bakplaat: op bakband leggen en bakken met stoom	

Bakken

Rotary oven met stoom:	230 °C ± 22'
Bodemoven met stoom:	220 °C ± 22'

* De hoeveelheid water hangt af van de nieuwe oogst.

