



Version: 27.05.25

Magistique

classics

Magistique Flour is een verrijkt tarwemeel, speciaal ontwikkeld voor ambachtelijke en industriële broodbereiding. Dankzij de technische samenstelling, met onder meer enzymen, emulgatoren en antioxidanten, zorgt het voor een uitstekende deegstabiliteit en een consistent eindresultaat, ideaal voor het maken van knapperige baguettes met een luchtige kruim. Het meel is geschikt voor moderne productiemethoden en combineert prestaties en betrouwbaarheid voor veeleisende professionals.

MEEL	VOEDINGSWAARDE (PER 100 G)
Ingrediënten: Tarwebloem, dextrose, emulgatoren E471, E472e, L-cysteïne E920, gemoute tarwebloem, enzymen (hemicellulases, alfa-amylase), ascorbinezuur E300.	Energie kcal: 342
Structuur: Fijn poeder	Energie kJ: 1451
Allergenen: Tarwe, kan sporen van rogge en spelt bevatten.	Koolhydraten: 69,6 g
	Vetten: 1,6 g
	Eiwitten: (Nx6,25): 10,9 g
	Vezels: 3,1 g

* De cijfers zijn afhankelijk van de nieuwe oogst.

BROOD

Geur: Neutraal
Kleur: Wit of beige

VERPAKKING

25 kg



BAGUETTE

Belangrijkste ingrediënten

MAGISTIQUE	10 kg
Water*:	± 6,2 l
Gist:	250 g
Zout:	170 g

Kneden

Spiraal:	1° snelheid	3'
	2° snelheid	6'
Langzaam kneden:		± 15'

Deegtemperatuur: 24 °C - 25 °C

RECEPT

Rust- en rijstijd

Bulkfermentatie:	15'
Wegen:	350 g
Halverwege uitrekken	
2° rusttijd	20'

Halverwege strekken
Plaats in baguettekorven, voor draaiovens
Of
Tussen couchedoeken, voor dekovens
Laatste bewijs: ± 90'

Leg de stokbroden voor de oven op bakmatten en maak inkepingen.
Maak ook inkepingen in de stokbroden voor draaiovens.

Bakking

Baktemperatuur:	220 °C
Baktijd:	± 23'
(voor 350 g brood)	

* De hoeveelheid toegevoegd water is afhankelijk van de nieuwe oogst.

