



Batard “Fournée terroir”

Recept

Fournée terroir is een kant en klare poedervormige samenstelling die u in staat stelt om een authentiek ogend en smakend brood te maken met hedendaagse machines en onder hedendaagse omstandigheden, zonder dat u uw huidige werkwijze hoeft aan te passen.

Ingrediënten	%
Bloem	90,00
Water	63,00
Zout	1,7 - 1,8
Fournée terroir	10,00
Bruggeman +	2,00
Pain Minute	2,50



Werkwijze	
Mengen + kneden	5 min + 4 min
Deegtemperatuur	25°C
Bulkrijs	20 min
Verdelen	250g
Voorrijs	20 min bij 26°C
Vormgeving	Ovaal
Narijs	1 uur 20 min bij 30°C op doek
Decoreren	Bebloemen en twee keer insnijden
Bakken	14 min / 245°C op de ovenvloer
Afkoelen	35°C kerntemperatuur
Invriezen	-30°C
Bewaren	-18°C
Afbakken	3 min bij 220°C zonder stoom
Afkoelen	10 min

