



## Baguette Fournée terroir

### Recept

Fournée terroir® is een samenstelling die u in staat stelt om uw brood op een delicate wijze te typeren met herfstachtige, houtachtige en rustieke aroma's.

Ingrediënten	%
Bloem	90,00
Water	61,00
Zout	1,70
Bruggeman +	1,00
Fournée terroir	10,00



### Werkwijze

Mengen + Kneden	3 min + 5 min
Deegtemperatuur	23-25°C
Bulkrijfs	1 uur
Verdelen	350g
Voorvormen	Langwerpig
Rusten	20 min
Vormgeving	Baguette
Narijs	1 uur bij 27°C op doek
insnijden	1 of 2 keer
Bakken	20 min bij 230°C met stoom

