



Traditionele baguette

Recette

Crème De Levain is een actieve levende desem in vloeibare vorm, verkregen uit de natuurlijke fermentatie van graan uit de biologische landbouw.

De toepassingen in de broodbereiding zijn zeer talrijk : busbrood, stokbrood, speciaal brood, toastbrood, brioches, gerezen bladerdeeg, enz ...

Ingrediënten	%
Bloem	100,00
Water	61,00
Zout	1,70
Bruggeman +	0,80
Crème de Levain	8,00
Verbeteraar	0,50



Werkwijze

Mengen + Kneden	4 min + 2 min
Deegtemperatuur	22°C
Bulkrijs	2 uur
Verdelen	350g, licht langmaken
Rusten	15 min
Vormgeven	+/- 40 cm met puntige uiteinden
Narijs	45 min – 1 uur bij 25-28°C
Insnijden	3 of 5 keer
Bakken	In vloeroven, 25 min bij 240°C → 230°C, met stoom

