FORNELLO BAKGIDS · RECEPT

Knapperige baguette

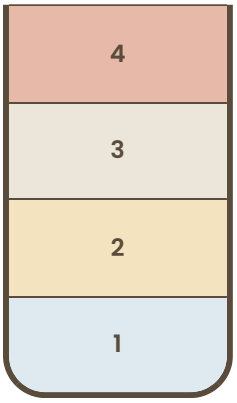
Maar vier ingrediënten en een knapperige korst. De kruim is iets compacter dan die van een stokbrood van de bakker.

Programma 4 · Bruining Medium · 750 g · 3u15

DIT HEB JE NODIG

Water (kamertemperatuur)	**240 ml**
Zout	**6 g**
Tarwebloem	**375 g**
Droge gist	**4,5 g**

VOLGORDE IN DE PAN · VAN ONDER NAAR BOVEN



4. **Gist** als laatste in een klein kuiltje
3. **Zout** aan de rand
2. **Tarwebloem** gelijkmatig over het water
1. **Water** onderin de pan

LET OP

- ! Weeg de gist af: 4,5 g, geen schepje.
- ! Voor een luchtigere kruim gebruik je bloem met minstens 12% eiwit, of 10 ml extra water.
- ! Zin in een echt stokbrood? Maak het deeg op programma Deeg (Supremo 15, Essenza 11), vorm er stokbroden van, laat ze 45 minuten rijzen en bak ze 20 tot 25 minuten in de oven op 230 graden.