



Version: 27.05.25

Parisienne

specials

Parisian Flour is een wit, fijn meel dat speciaal is ontwikkeld voor het maken van luchtige baguettes met een witte, luchtige kruim. Dankzij een combinatie van emulgatoren, enzymen en gemoute bloem zorgt het voor een soepel deeg, een goede ontwikkeling en een goudbruine korst tijdens het bakken. Het is geschikt voor zowel deckovens als rotatieovens en garandeert consistente resultaten met ambachtelijke kwaliteit.

MEET		VOEDINGSWAARDE (PER 100 G)	
Ingrediënten	Tarwebloem, emulgatoren: E471 - E472e - E481, gemoute tarwebloem, hemicellulase, amylase, ascorbinezuur E300	Energie kcal:	337
		Energie kJ:	1429
Strctuure:	Wit en fijn poeder	Koolhydraten:	69,1 g
		Vetten:	1,3 g
Allergenen:	Granen die gluten bevatten (tarwe, mout)	Eiwitten (Nx6,25):	12,1 g
		Vezels:	2,5 g

BROOD

Kruim: Licht
Kleur: Wit

* The figures depend on the new harvest.

VERPAKKING

25 kg



RECEPT

Belangrijkste ingrediënten

PARISIENNE:	10 kg
Water*:	± 6.4 l
Gist:	250 g
Zout:	170 g

Kneden

Spiraal:	1° snelheid	3'
	2° snelheid	6'
Pétrin diosna:	1° snelheid	5'
	2° snelheid	10'
Deegtemperatuur:	24 °C - 25 °C	

Proefleestijd:

Rusttijd: 30'
Weeg 350 g af en vorm lichtjes voor.
Tweede rust: 30'
Vorm met behulp van de machine
Leg ze in baguette mandjes of
leg ze tussen met bloem bestrooide doeken.
Definitief bewijs: ± 1h30 at 28 °C
Leg de stokbroden op de bakmatten,
maak inkepingen en bak ze op het bakrooster.
Of
Maak inkepingen en plaats de stokbroden in
de draaioven.

Bakken

Rotary 230°C ± 22 notulen
Deckoven: ± 45' met stoom

* De toevoeging van water is afhankelijk van
de nieuwe oogst.

