



Version: 27.05.25

Tradition Française

specials

French Tradition Flour is een fijn tarwemeel verrijkt met gluten en gemoute bloem, speciaal ontwikkeld voor het bakken van uitzonderlijke ambachtelijke baguettes. Het zorgt voor een open, luchtige kruim, een ultrakrokant korstje en de typische romige kleur, terwijl het brood uitstekend houdbaar blijft. Ideaal voor handmatige vormgevingsmethoden, waardoor authentiek brood met een onvergelijkbare Franse smaak kan worden gebakken.

MEET

Ingrediënten: Tarwebloem, tarwegluten,
gemoute tarwebloem.

Structuur: Fijn poeder

BROOD

Kruim: Luchtig

Kleur: Room

VERPAKKING

25 kg

VOEDINGSWAARDE (PER 100 G)

Energie kcal: 339

Energie kJ: 1439

Koolhydraten: 70,5 g

Vetten: 1,1 g

Eiwitten (Nx6,25): 11,7 g

Vezels: 2,5 g

* De waarden zijn afhankelijk van de nieuwe oogst.

OPMERKINGEN

Een smaakvolle en authentieke Franse baguette met een langere houdbaarheid. Wie heeft er nooit van gedroomd om echte, authentieke Franse baguettes te bakken? Met Tradition Française kunt u die droom waarmaken. Dit is een kant-en-klaar meel waarmee u heerlijk brood, broodjes, ciabatta's of baguettes kunt bakken met een romige kruim, een aangename smaak en een ultrakrokant korstje.

Let op! De beste resultaten worden bereikt wanneer deze stokbroden met de hand worden



Belangrijkste ingrediënten

TRADITION FRANÇAISE:	10 kg
Water*:	7 l
Gist*:	180 - 200 g
Zout:	170 g

Kneden

Spriaal:	1° snelheid	8'
	2° snelheid	4'

Snel mengen: 25' - 30'

Mixer – Roerder:	1° snelheid	10'
	2° snelheid	10'

Deegtemperatuur: 23 °C - 26 °C

RECEPT

Proeftijd

1° rijs:	45'
Gieten:	10'
2° rijs:	45'
Wegen:	32 °C
Rust:	15'
Met de hand vormen	
Eindrijs	50'

Bakken

Oventemperatuur hoger dan normaal:	10 °C - 20 °C
Baktijd:	20' - 23'

* De hoeveelheid toegevoegd water is afhankelijk van de nieuwe oogst.

