



Version: 27.05.25

Tradition Prestigieuse

specials

Tradition Prestigious Flour is een premium tarwebloem die speciaal is ontwikkeld voor het maken van authentieke Franse baguettes. Het is verrijkt met gemoute tarwebloem en alfa-amylase, waardoor het een luchtige kruim, dunne korst en karakteristieke romige kleur krijgt. Het is ideaal voor zowel directe methoden als gecontroleerde gisting en combineert traditie met hoge prestaties in ambachtelijk bakken.

MEEL

Ingrediënten: Tarwebloem, gemoute tarwebloem, alfa-amylase.

Allergenen: Granen die gluten bevatten, zoals tarwe en mout.

VOEDINGSWAARDE (PER 100 G)

Energie kcal: 335
Energie kJ: 1423
Koolhydraten: 70,3 g
Vetten: 1,1 g
Eiwitten (Nx6,25): 11,0 g
Vezels: 2,5 g

* De waarden zijn afhankelijk van de nieuwe oogst.

BROOD

Kruim: Licht
Kleur: Room

VERPAKKING

25 kg

OPMERKINGEN

Een typisch Frans stokbrood met een luchtige kruim en een romige kleur.



RECEPT

Belangrijkste ingrediënten

TRADITION PRESTIGIEUSE: 10 kg
Water*: 7 - 7,2 l
Gist: 100 g
Zout (5 minuten voor het einde van het kneden toevoegen): 180 g
Autolyse (optioneel): 30'

Kneden

1° snelheid 10'
2° snelheid 6' - 8'

Spiraal: 1° snelheid 8'
2° snelheid 3' - 4'

Deegtemperatuur: 22 °C - 23 °C

Rijstijd

1. Aanbevolen werkwijze: directe methode
Tijd: 180 minuten met 2 vouwen
Rust na verdeling: 15'
Vormgeven: Baguette met puntige uiteinden
Eindrijs 40' - 50'

2. Aanbevolen werkwijze: gecontroleerde fermentatie
Tijd: 30'
In een bak plaatsen en bewaren in een koelkast (4-6 °C): 30'
Rust na verdeling: 45'
Vormgeven: Baguette met puntige uiteinden
Eindrijs: 40' - 50'

Bakken

Voor 350 g, temperatuur 10 °C > boven normaal 20' - 23'

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

