

Traditionele Franse baguettes

Recept van broodbakker Bertran Stomp

Dit recept laat je op traditionele manier heerlijk Frans stokbrood of baguettes bakken. Je moet wel geduld hebben en dat wordt beloond met een verrukkelijk resultaat.

Ingrediënten:

70 gr Bio tarwemeel van de Bronkhorster Molen
290 gr Bio tarwebloem van de Bronkhorster Molen
1 mespunt droge gist of 2 gr verse gist.
1,5 tl zout
0,5 tl suiker
240 ml water

Meng de droge ingrediënten in een kom, voeg dat aan water toe en daarna kan het deeg in de broodbakmachine (programma pizzadeeg), of met de hand in 60 min, om de 20 min kneden en laten rusten bij 25 graden C worden bereid.



Het deeg in een ruime kom doen en afdekken met plastic folie. Prik een paar gaatjes in de folie en zet de kom gedurende 2,5 - 3 dagen in de koelkast (4-7 graden C).

Na deze tijd is het deeg gerezen tot minimaal het dubbele volume: bestrooi het deeg met een beetje bloem om plakken te voorkomen en verdeel het in 3 gelijke porties die tot rolletjes van 30-35 cm worden gevormd. Leg de rolletjes afgedekt met een linnen doek 15 minuten weg bij een temperatuur van 25 graden C.

Vorm de rolletjes tot 3 baguettes (bebloemen, 4 insnijdingen en een punt aan de uiteinden) en leg ze op de bakplaat (eventueel met bakpapier) en laat ze rusten onder een linnen doek gedurende 30 minuten bij een temperatuur van 25 graden C.

De oven voorverwarmen tot 250 graden boven- en onderwarmte en zet een ovenvaste kom met water in de oven.

Schuif de bakplaat met de ongebakken baguettes in het midden van de oven. Verlaag de temperatuur naar 230 graden C en bak de baguettes in +/- 25 minuten.

Na 7 minuten bakken bevochtigen met de plantenspuit. De baguettes zijn goed gebakken wanneer ze mooi bruin zijn en hol klinken als je erop tikt.



De baguettes af laten koelen en daarna direct opeten.