

Gebruiksklare bloem voor “echt” speciaal Frans brood. Met Belle Meunière bekomt men een prachtige goudbruine korst en een smeuije kruim.



Recept

Deegsamenstelling	Per kg
Bloem Belle Meunière	1000 g
Water	640-670 g
Gist	20 g
Zout	17 g (B) 18 g (NL)

Werkwijze

Koud gieten en intensief kneden

Kneden	Belle Meunière
Type spiraal + klopper	2 min. traag, 8 min. snel

Deegtemperatuur : 23-24 °C

Voorrijs : 5-10 min.

Afwegen en opbollen of langmaken

Bolrijs : 30-40 min.

Narijs : ± 120 min./24-28 °C

Snijden juist voor inovenen

Bakken : ± 20-22 min./235 °C

Lichtjes stomen