



Stokbrood paprika pepers

Bloem	9.500 g
PREMIUM BAGUETTE	1.000 g
CRAFT-MALZ	500 g
Zout	170 g
Gist	150 g
Water	± 6.500 g
Chilli peper	25 g
Paprika op water (uitgelekt)	1.000 g

Kneedtijd	7 + 5 min.
Deegtemperatuur	25 à 26 °C
Voorrijs/Deegrust	2 x 20 min.
Afwegen	320 g
Bolrijs	20 min.
Opmaken	Stokbrood
Frigo	24 u
Op temperatuur laten komen	18°C
Decoren met roggebloem	
Oventemperatuur	245 - 230 °C
Baktijd	± 28 min.

Premium Baguette,
eindeloos veel
mogelijkheden!


IREKS

Interesse? Contacteer jouw IREKS baktechnische adviseur of tel 02 767 20 29
www.ireks.be