

Hoe maak je
heerlijke huisgemaakte
baguettes?



De echte Franse baguette

1



2



3



DEEG MAKEN

- Temperatuur water ongeveer 40 graden. Meng het meel, zout en gist in een mengkom.
- Giet het warme water erbij en kneed tot je een samenhangend deeg krijgt.

RIJZEN

- Bedek de kom met een theedoek en laat het deeg rijzen, ongeveer 40 minuten op kamertemperatuur en niet op de tocht.

Meer recepten over dit product op www.emilehenry.com

Bereidingstijd + rusttijd: 1 uur 10

Bakken: 25 minuten

BENODIGDHEDEN VOOR 3 BAGUETTES

Bloem (375 gram)
Water (215 gram)
Fijn zout (5 gram /
1 theelepeltje)
Droge gist (5 gram /
1 theelepeltje)

4



5



6



BAGUETTES MAKEN

- Kneed het deeg goed en verdeel het in drie gelijke delen, maak de baguettes door het deeg te rollen op het werkblad tot ze langer zijn dan de openingen in de vorm.
- Strooi royaal meel in de vorm en leg het deeg in de openingen. Plaats het deksel en laat het deeg 20 minuten op kamertemperatuur rijzen.
- Verwarm de oven voor op 250 graden.

BEREIDEN

- Sprenkel wat water over iedere baguette en maak bovenop diepe inkepingen.
- Bak 25 minuten op 240 graden.
- Bak, voor een mooie korst, de baguettes de laatste 2 minuten zonder deksel af.

Een traditionele broodoven voor thuis!



WEET U HET GEHEIM HOE JE THUIS EEN
HEERLIJKE FRANSE BAGUETTES MAAKT?

Het geheim zit in het bakken, wat een hoog niveau van zorgvuldig gecontroleerde luchtvochtigheid vereist. Emile Henry Baguettes maakt hetzelfde product als in de traditionele broodoven, zonder water toe te voegen. De luchtvochtigheid ontstaat in het begin van het bakproces door de niet geglaazuurde keramiek. De openingen in de deksel dragen bij aan de structuur die de baguette zo bijzonder maken.

MADE IN FRANCE SINCE 1850 