



# GLUTENFRI BAGUETTE



## OPSKRIFT:

2.000 g CREDI® Baguette Gluten-free  
40 g Vegetabilsk olie  
70 g Gær  
1.300 g Vand

## FREM GANGSMÅDE:

Æltetid: 2 + 3 min i spiralælter  
Dejtemp: 26 °C  
Liggetid: -  
Dejvægt: 350 g, form til baguette og læg på tagrandeplade  
Raskning (Direkte): 40-45 min  
Bagetid: 20 min  
Temperatur: Stikovn på 250 °C reduceret til 200 °C  
Damp: Normal, sidste 3 min med åbent spjæld

Til pynt, pensl baguette med vand og vend ønsket topping på.  
F.eks. stivelse, frø eller kerner.

### **Credin A/S**

Palsgaardvej 12 · DK-7130 Juelsminde · Denmark · Tel +45 7224 3000  
fax +45 7224 3001 · cvr/vat 26447003 · www.credin.dk

Recipe information which is based on our own trials and other application technology information given is, to the best of our knowledge, reliable. However, no guarantees are given, not even in case of negligence on the part of Credin A/S, and users of our products should conduct their own trials to determine whether our products are suitable for the user's purposes.