****

-Baguettes**-**

Deeg:

500 gram tarwebloem (liefst T65, franse bloem)  
 10 gram zout  
 7 gram instant gist (of 15 gram verse gist)  
100 gram desem (eventueel te vervangen door 50 gr bloem en 50 gram water)  
325 gram water

Werkwijze:

* Alle ingrediënten kneden tot een soepel deeg (let op, niet al het water in 1 keer, begin met 300 gram en doe de rest later erbij als je deeg al ontwikkeld is). Na het kneden het deeg een bulkrijs geven van ca. 60 minuten, daarna het deeg verdelen in 3 stukken van elk +/- 300 gram. Deze deegstukken vouw je alvast losjes op zodat je een rechthoekig stukje deeg krijgt dat grofweg overal even dik is, laat afgedekt ongeveer een kwartiertje rusten voordat je het deeg zijn definitieve vorm geeft.
* Leg intussen op een bakplaat een stuk bakpapier en leg je eerste stokbrood aan de rand van de bakplaat. Vervolgens trek je het bakpapier een eindje op en maak je een vouw aan de bovenkant, zodat je een soort ‘dijkje’ hebt tussen je eerste stokbrood en het volgende. Zo raden de stokbroden elkaar niet tijdens het rijzen en rijzen ze dus niet aan elkaar vast. Tevens hebben ze wat steun tijdens het rijzen. Ook tussen stokbrood 2 en drie maak je zo’n “dijkje”. Laat de stokbroden nu 45 tot 60 minuten rijzen onder een stukje plasticfolie. De tijd is afhankelijk van de omstandigheden. Op een warme dag zal je deeg sneller rijzen dan op een koude.
* Voor het bakken moeten de stokbroden worden ingesneden, dit doe je met scherp mesje. Bij voorkeur met een speciaal stokbroodmesje. Hou het mesje onder een hoek van ongeveer 30 graden ten opzichte van het brood en maak snelle maar doeltreffende sneden. Je kan zelf bepalen hoeveel je er wil. (Tip! Als je ongeveer een kwartier voor het einde van de rijstijd het plastic alvast weghaalt, zal de bovenkant van je baguette wat aandrogen, waardoor je gemakkelijker kan snijden)
* De stokbroden moeten worden afgebakken in een oven die op 235 graden is voorverwarmd. Verwarm ook een kommetje of bakje mee waar je straks wat water in kan gieten. Het geheim van een lekker knapperig stokbrood is namelijk: Stoom!

**Bakken:**

* Giet in het bakje dat je eerder in de oven hebt gezet +/- 50 ml water, zet daarna snel je stokbroden in de oven en bak ze voor ca. 20-25 minuten. Zet 10 minuten voor tijd het deurtje van je oven even een paar seconden open om de stoom te laten ontsnappen.

De werkwijze voor pistoletjes is in feite hetzelfde, alleen zijn die natuurlijk kleiner, houd per pistolet +/- 80 a 90 gram per stuk aan of maak ze zo groot als je zelf wilt. Omdat ze kleiner zijn zullen ze ook eerder gaar zijn. Bak ze dus 15-20 minuten. Iedere oven is echter verschillend dus probeer vooral wat het beste werkt. Na een aantal ‘tests’ zal je de voor jou oven ideale instellingen op die manier kunnen leren.