

Citroen baguettes



Enige bakervaring is gewenst

Oventemperatuur en baktijd:

Elektrische oven: 180°C

Heteluchtoven: 160°C

Gasoven: stand 2-3

Baktijd: 10-15 minuten

Ingrediënten:

350 g bloem

1 zakje Dr. Oetker Gist

100 ml handwarme melk

70 g suiker

snufje zout

6 tl Dr. Oetker Citroen Aroma

1 ei (m)

200 gesmolten boter of margarine

Om te bestrijken:

1 eigeel

2 el melk

Voor het glazuur:

Dr. Oetker Gebaksglazuur

2 tl Dr. Oetker Citroen Aroma

Bereidingswijze:

Zeef de bloem boven een mengkom. Voeg de gist, een beetje handwarme melk en een beetje suiker toe. Meng het met een pollepel door.

Zout, aroma, ei, boter en de overgebleven melk en suiker toevoegen. Kneed het met een mixer met deeghaken eerst op de laagste stand even goed door. Kneed het geheel daarna 5 minuten op de hoogste stand. Dek de kom af met plasticfolie en zet het op een warme tochtvrije plaats.



Heeft u nog vragen of zoekt u nog meer lekkere recepten?

Dr. Oetker Consumentenservice · Antwoordnummer 7204 · 3800 TE · Amersfoort · www.oetker.nl

Telefonisch bereikbaar tijdens kantooruren: 0800-022 07 70 · E-mail: info@oetker.nl



Laat het deeg zo lang staan, totdat het zichtbaar gerezen is.

Neem het deeg uit de kom en kneed het op een met bloem bestoven werkblad even stevig door. Maak van het deeg vier rollen van ongeveer 30 cm lang. Snijd alle deegrollen in 20 plakken.

Maak van de deegplakken kleine baguettes en leg ze op een ingevette bakplaat. Snijd de bovenkant iets in met een scherp mes. Dek het af met plasticfolie en laat het nogmaals 15 minuten op een warme plek rijzen.

Verwarm de oven voor. Meng het eigeel met de melk. Bestrijk de baguettes daarmee. Bak de bakplaten met baguettes een voor een in de oven. In een heteluchtoven kunt u meerdere bakplaten met koekjes tegelijk bakken.

Laat de baguettes afkoelen op een rooster. Bereid het glazuur volgens de aanwijzingen op de verpakking en voeg de aroma toe. Kneed het goed door, zodat het aroma goed is vermengd. Bestrijk de baguettes met het glazuur.

Tip: u kunt de baguettes zonder glazuur invriezen.

Dr. Oetker producten:

Dr. Oetker Gist

Dr. Oetker Citroen Aroma

Dr. Oetker Gebaksglazuur

© Copyright 2012 by Dr. Oetker Nederland b.v. - www.oetker.nl

Heeft u nog vragen of zoekt u nog meer lekkere recepten?

Dr. Oetker Consumentenservice · Antwoordnummer 7204 · 3800 TE · Amersfoort · www.oetker.nl

Telefonisch bereikbaar tijdens kantooruren: 0800-022 07 70 · E-mail: info@oetker.nl