

Багет

10.000 кг	Борошно пшеничне 550/700
0.300 кг	Artisan BM (3602)
6,500 кг	Вода (прибл.)
0,250 кг	Дріжджі пресовані
0,220 кг	Сіль
0,200 кг	Оливкова олія (додати за 1-2 хв. до кінця замішування)
17.470 кг	Всього



backaldrin®

ТОВ Бакалдрін Україна
м. Київ, вул. В.Качали, 5
тел. +38 044 531-19-08
www.backaldrin.com.ua
info@backaldrin.com.ua

Час замісу:	4-5 хв на I швидкості 4-5 хв на II швидкості
Тістоміс:	Спіральний
Температура тіста:	22-24 °C
Відлежування:	40-60 хв
Порція тіста:	0,350 кг
Температура випікання:	240-250 °C
Час випікання:	25 – 30 хв

Спосіб приготування:

Із вищеперерахованих компонентів замісити тісто середньої консистенції. Після відлежування тістову заготовку округлити, присипати житнім борошном, викласти швом вниз та помістити в кошики. Тістові заготовки помістити в вистійну шафу приблизно на 60 хв

Фази Slow Dough®:

-18 °C 1 – 2 години

температура всередині прибл 0 °C

+2 °C до 18 годин

+10 °C 2 – 4 години

+15 °C 2 – 4 години

Після $\frac{3}{4}$ вистоювання зробити 4-5 надрізів глибиною 1 см. Випікати з додаванням пари при падаючій температурі.

Відкрити шибер через 10-15хв. від початку випікання.

