

Багет 2

10,000 кг	Пшеничне борошно
0,100 кг	Concord (1200)
6,500 кг	Вода (приблизно)
0,250 кг	Дріжджі
0,200 кг	Сіль
17.050 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:	4-6 хвилин на I швидкості. 5-8 хвилин на II швидкості.
Тістоміс:	Спиральний
Температура тіста:	23- 25 °C
Час відлежування:	30 хвилин
Порція тіста:	0,350 кг
Проміжне вистоювання:	10-15 хвилин
Температура випікання:	230-240 °C
Час випікання:	25-30 хвилин

Спосіб приготування:

Із зазначених вище інгредієнтів замісити м'яке тісто. Після відлежування поділити на шматки по 0,350 кг і злегка округлити. Дати підійти 10-15 хвилин, сформувати багети довжиною приблизно 60 см і викласти на деко. Після того, як багети добре підійдуть, зробити 4-5 надрізів глибиною приблизно 1 см і випікати з додаванням пари.

Перед випіканням відкрити шибер

