Багет с куркумой

Тесто:	
10,000 кг	Пшеничная мука
0,500 кг	**Куркума Микс (RU43465250)**
6,800 кг	Вода (прибл.)
0,260 кг	Дрожжи прессованные
0,210 кг	Соль
17,770 кг	**Всего массы**

Время замеса: 4 – 6 минут медленно
4 – 7 минут быстро
Тестомес: Спиральный
Температура теста: 26 – 28 °C
Время отлёжки: 5 – 15 минут
Тестовая заготовка: 0,350 кг
Параметры растойки: Прибл. 33 °C / 75%влажности
Температура печи: Прибл. 250 °C спонижением
Время выпечки: 20 – 25 минут

Способ приготовления:
Из вышеперечисленных компонентов замесить тесто средней консистенции. После отлёжки тесто поделить, взвесить и округлить. После короткой промежуточной расстойки сформовать багеты и поместить на противни для багетов. По прохождении времени расстойки сделать 4 – 5 надрезов и выпекать с пароувлажнением и понижением температуры.
Совет: По желанию багеты можно обвалять в **Семенной посыпке** или ржаной муке или покрыть **Тигровым Глянцем**.