



«Багет на закваске»



10,000	кг	пшеничная мука
0,400	кг	Микс «Рустикальный»
8,000	кг	вода (кол-во воды зависит от качества муки)
0,200	кг	дрожжи прессованные
0,220	кг	соль
0,200	кг	растительное масло
19,020 кг Всего массы		

Время замеса:	4-5 минут медленно 8-10 минут быстро
Тестомес	спиральный
Температура теста:	24-26 °С
Время отлежки теста:	60 минут
Время отлежки в тестовых заготовках:	30-40 мин
Расстойка в расстоечной камере:	40 - 50 мин
Порция теста:	0,350-450 кг
Температура печи:	240, с понижением до 220 °С
Время выпечки:	25-30 минут

Способ приготовления:

Из вышеперечисленных компонентов замесить нежное по консистенции тесто. Оставить на брожение в условиях цеха на час. Далее поделить на тестовые заготовки, сформовать мини-батончики и оставить на предварительную расстойку в условиях цеха, накрыть, чтобы тестовые заготовки не заветрились. По истечении времени предварительной расстойки, аккуратно растянуть тестовые заготовки до необходимой длины и выложить на листы/посадчик. Убрать на расстойку. Перед тем как сделать надрезы, заветрить в условиях цеха/холодильнике. Выпекать с паром.