

Багет Slow Dough®

Тесто:

10,000 кг	Пшеничная мука
0,300 кг	Микс «Рустикальный» (3602)
6,500 кг	Вода (прибл.)
0,250 кг	Дрожжи
0,220 кг	Соль
<u>0,200 кг</u>	Оливковое масло (в конце замеса)
<u>17,470 кг</u>	Всего



Время замеса:	4-5 минут медленно 4-5 минут быстро
Тестомеситель:	Спиральный
Температура теста:	22 – 24 °С
Отлёжка:	40 – 60 минут
Порция теста:	0,350 кг
Температура печи:	240 – 250 °С
Время выпечки:	25 – 30 минут

Приготовление:

Из вышеуказанных компонентов замесить мягкое тесто. После отлёжки сформовать заготовки весом 0,350 кг и слегка округлить. Дать полежать, сформовать багеты и поместить в расстойку.

Фазы длительного тестоведения: Slow-dough®

-18 °С 1 – 2 часа (температура внутри изделия прибл. 0 °С)

+2 °С до 18 часов

+10 °С 2 – 4 часа

+15 °С 2 – 4 часа

По прохождении $\frac{3}{4}$ времени расстойки сделать на поверхности 4-5 диагональных надреза, прибл. глубиной 1 см. Выпекать с пароувлажнением с медленной понижающейся температурой. По прохождении половины времени выпечки открыть шиббер.