

Baguette (af Grand Farine Baguette 100/0)



Fremgangsmåde:

Dejtemperatur: 26-27°C

Køretid*: 8 min. langsomt + 3 min. hurtigt

Liggetid: 10 min. som dej + 20 min. i virk

Dejvægt:

Rundstykker: 1.800 g pr. pres

Baguette: 350 g

Opslåning:

Rundstykker: Vendes i forskellige slags drys, f.eks. blå birkes, hvid birkes eller sesam

Baguette: Slås cigarformet op og snittes med 3 snit på langs lige før indsætning i ovn

Rasketid*: 50-55 min.

Damp: Som normalt til rundstykker

Bagetemperatur*: Indsættes ved 250°C, faldende til 210°C

Bagetid*:

Rundstykker: 18-22 min. De sidste 3 min. med åbent spjæld

Baguette: 25 min. De sidste 5 min. med åbent spjæld

*) Vejledende

Opskrift

1.800 g Grand Farine Baguette
100/0 (3073004)

80 g gær

1.000 g vand

2.880 g dej i alt

Ingredienser

Hvedemel, vand, gær,
durumhvedemel, salt tilsat jod,
rapsolie, emulgator (E472e),
melbehandlingsmiddel (E300).

Næringsindhold pr. 100g

Energi	1023 kJ 244 kcal
Fedt	1,8 g
- mættede fedtsyrer	0,4 g
Kulhydrat	47,2 g
- heraf sukkerarter	0,9 g
Kostfibre	2,4 g
Protein	7,8 g
Salt	1,36 g