

Spanske rundstykker (Baguette 100/0)



Opskrift

1.800 g Baguette 100/0 NA
(3300004)
1.000 g vand
70 g gær
2.870 g dej i alt

Ingredienser

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

Fremgangsmåde:

Dejtemperatur
Køretid*
Liggetid
Dejvægt
Rasketid*
Bagetemperatur*
Bagetid*

27°C
5 min. langsomt + 5 min. hurtigt
2 x 15 min.
1.500 g pr. pres
Ca. 45 min. i raskeskab ved 35°C med 80% fugt
Sættes ind ved 230°C. Dampes i 10 sekunder, temp. sænkes til 200°C
15-18 min.

Næringsindhold pr. 100g

Energi	1021 kJ 244 kcal
Fedt	1,6 g
- mættede fedtsyrer	0,3 g
Kulhydrat	47,7 g
- heraf sukkerarter	0,4 g
Kostfibre	2,7 g
Protein	7,5 g
Salt	1,28 g

*)Vejledende