

Baguettes (Økologisk Tosca Farina Grunddej)



Fremgangsmåde:

Fremgangsmåde: Lad Tosca Farina Grunddejen hæves i 60 min. i en olieret plastkasse.

Dejvægt: 400 g

Opslåning:

Dag 1: Vend dejen fra plastkassen ud i økologisk durum og hak dejen ud i stykker. Fold stykkerne sammen og rul dem ud med let hånd -ca. til en plades længde. Læg brødene på en plade og stil dem på køl (5°C, tildækket) til dagen efter.

Dag 2: Tag brødene ud fra køl.

Rasketid: Lad brødene hæve til ønsket størrelse (til de har en kerntemperatur på 15°C). Vend dem, så samlingen kommer opad.

Dekoration: Snit et snit på langs. Ønsker du et rustikt look, kan du vælge at brænde dine baguettes med en gasbrænder inden bagning.

Bagetemperatur*: Sæt brødene ind ved 250°C uden damp. Damp normalt efter 2 min. og sænk temperaturen til 210°C.

Bagetid*: 25 min. + 5 min. med åbent spjæld.

*) Vejledende

Ingredienser

Økologisk **hvedemel**, vand, økologisk **durumhvedemel**, tørret økologisk **hvedesurdej**, salt tilsat jod, gær, melbehandlingsmiddel(E300).

Næringsindhold pr. 100g

Energi	898 kJ 215 kcal
Fedt	0,9 g
- mættede fedtsyrer	0,1 g
Kulhydrat	42,5 g
- heraf sukkerarter	0,5 g
Kostfibre	2,3 g
Protein	7,1 g
Salt	1,56 g