

Krydder-baguette

med IREKS MEDITERRANO og IREKS CIA 10

Polish

Hvedemel	2.500 g
Gær	50 g
Vand (ca.)	2.500 g
Totalvægt	5.050 g

Grunddej

Hvedemel	4.500 g
Polish	5.050 g
IREKS MEDITERRANO	2.500 g
IREKS CIA 10	500 g
Salt	100 g
Gær	50 g
Vand (ca.)	3.500 g
Totalvægt	16.200 g

Æltetid: 7 min. langsomt + 3. min. hurtigt

Dejtemp.: 25 °C

Liggetid: Ca. 15 min.

Dejvægt: 350 g

Hviletid: Ca. 30 min.

Opslåning: Slås spidse op

Rasketid: På køl natten over i dejklæder

Bagetemp.: 220 °C, faldende til 200 °C

Bagetid: Ca. 22 – 25 min.

Fremgangsmåde: Ingredienserne til polish blandes med hånden, til der ikke er mere frit mel og står 1 – 2 timer ved stuetemperatur, eller natten over på køl.

Efter liggetiden vendes dejen ud på et bord drysset med durummel. Dejen vejes af, slås løst op og hviler herefter. Efter hviletiden langes baguetterne ud i den ønskede længde og vendes i topping.

Der lægges 8 baguetter i det foldede baguetteklæde pr. plade, og de dækkes til med det overskydende klæde. Baguetterne sættes på køl til næste dag.

Dagen efter tages baguetterne ud fra køl, tempereres kortvarigt (15 – 20 min.) og snittes 3 gange.

Topping varianter: Durummel
Kryddertopping (se separat opskrift i dette afsnit)

Opskriften fortsættes på bagsiden

