

Baguette

med DURUM-SAUERTEIG, GERSTEN-MALTEX og IREKS FROST PLATIN



Hvedemel	10.000 g
DURUM-SAUERTEIG	400 g
GERSTEN-MALTEX	100 g
IREKS FROST PLATIN	100 g
Salt	210 g
Gær	100 g
Vand, ca.	7.000 g
Totalvægt	17.910 g

Æltetid: 9 + 4 min.

Dejtemp.: 25 °C

Liggetid: 60 min.

Dejvægt: 350 g

Hviletid: 5 min.

Fremgangsmåde: Dejen hviler 60 min. i olieret kasse og vejes herefter af. Slås op til baguette, lægges på melede klæder og sættes på køl natten over. Tempereres i bageriet 30 – 45 min., lægges på afsætterbånd eller netplader, snittes 4 gange på skrå og bages.

Topping: Hvedemel

Rasketid: Natten over på køl

Bagetemp.: Som normalt for baguette

Bagetid: 20 – 22 min.