

## Franske baguetter / minibaguetter / stykker med DURUM-SAUERTEIG, GERSTEN-MALTEX og IREKS FROST PREMIUM

### Poolish

Landmel	2.500 g
Gær	50 g
Vand	5.000 g
<b>Totalvægt</b>	<b>7.550 g</b>

*Røres sammen og står natten over på køl*

### Grunddej

Fransk hvedemel	8.000 g
Poolish	7.550 g
DURUM-SAUERTEIG	400 g
GERSTEN-MALTEX	300 g
IREKS FROST PREMIUM	150 g
Salt *)	240 g
Gær	125 g
Vand (ca.)	3.300 g
<b>Totalvægt</b>	<b>20.065 g</b>

(\* Salt æltes med i andet gear, i de sidste 3 min.

Æltetid:	7 min. langsomt + 5 min. hurtigt
Dejtemp.:	25 °C
Liggetid:	Ca. 45 min.
Dejvægt:	Baguetter: 350 g Stykker og minibaguetter: 100 g / bræk 3.000 g
Hviletid:	Baguetter: ingen Stykker og minibaguetter: 20 min.
Opslåning:	Baguetter: Langes forsigtigt ud Stykker: Presses af på afbrækker Minibaguetter: Presses af på afbrækker og langes kort ud
Rasketid:	Baguetter: Natten over på køl i dejklæde Stykker: Natten over på køl Minibaguetter: Natten over på køl i dejklæde
Bagetemp.:	220 °C
Bagetid:	Ca. 20 min.
Fremgangsmåde:	Baguetter: Efter endt liggetid vendes dejen ud på bordet, vejes af og langes forsigtigt ud. Baguetterne trilles i mel og lægges i dejklæder og står til næste dag. Næste dag tages baguetterne ud fra køl og stilles i bageriet i 15 min. inden afbagning. De snittes 4 gange på tværs inden bagning.

Minibaguetter: Efter endt liggetid vendes dejen ud på bordet og vejes af i bræk á 3.000 g. Herefter ligger de 20 min. i brækket, inden de presses af og langes korte ud. De vendes i sesamfrø og lægges i dejklæde; 4 stk. på den korte led af pladen, i forlængelse af hinanden. Næste dag tages minibaguetterne ud fra køl og raskes færdigt i bageriet. De bages i stænder af 4 stk.

Stykker: Efter endt liggetid vendes dejen ud på bordet og vejes af i bræk á 3.000 g. De ligger 20 min. i brækket, inden de presses af og vendes i sesamfrø. De sættes på plader og stilles på køl til næste dag. Næste dag tages stykkerne ud fra køl og raskes færdigt i bageriet.

Topping: Hvedemel eller sesamfrø



**Beregnet næringsværdi pr. 100 g baguetter inkl. hvedemelstopping:**

Energi	1.016 kJ ( 240 kcal)
Fedt	2,3 g
- heraf mættede fedtsyrer	0,4 g
Kulhydrat	44,4 g
- heraf sukkerarter	2,7 g
Kostfibre	2,7 g
Protein	9,1 g
Salt	1,4 g

**Beregnet næringsværdi pr. 100 g minibag./stykker inkl. sesamtopping:**

Energi	1.060 kJ ( 251 kcal)
Fedt	4,2 g
- heraf mættede fedtsyrer	0,6 g
Kulhydrat	42,3 g
- heraf sukkerarter	2,6 g
Kostfibre	3,0 g
Protein	9,4 g
Salt	1,3 g