

Baguetter med Poolish

med CIAPLUS og PROZIMI

Poolish:

Hvetemel	1500 g
Gjær	30 g
Vann	1500 g
<hr/>	
Total deig vekt	3030 g

Elte tid: 4 min. (til en homogen masse)
Deigtemperatur: 24 °C.
Liggetid: 2 – 3 timer i rom temperatur
Der etter ved 5 °C over natten.

Deig:

Hvetemel	7500 g
Poolish	3030 g
Durum mel semolina	1000 g
CIA PLUS	300 g
PROZIMI	200 g
Salt	220 g
Gjær	100 g
Vann ca.	5200 g
<hr/>	
Total deig vekt	17300 g

Elte tid: 8 + 4 min.
Deigtemperatur: 24 °C – 25 °C.
Liggetid: 40 min.
Deigvekt: Ca. 320 g
Liggetid 2: 10 – 20 min.
Opparbeiding: Baguette i baguette plater, eller på stoff.
Rasketid: 60 – 90 min, eller over kjøøl
Steketemperatur: 230 °C. fallende til 210 °C. med litte steam.
Steketid: Ca. 22 min + 10 med åpent trekk
Dekor: Hvetemel

Fremgangsmåte:

Etter liggetiden veies deigen av, virkes lett opp og ligger ca. 10 min. før oppslag. Slå baguette opp som ønsket og settes på baguette plater/stoff. Raskes ca. 60 – 90 min., eller på kjøøl over natten. Skyves i ovnen. Viktig å oppnå en god og sprø skorpe.



RECIPE SERVICE

IREKS GmbH
Lichtenfelser Str. 20
95326 Kulmbach
GERMANY
Tel.: +49 9221 706-0
Fax: +49 9221 706-306
ireks@ireks.com
www.ireks.co.uk
www.ireks.ie



IREKS