

# Baguette

## con UNI-FRISK, MADRE ACIDA e MABA

*(lievitazione ritardata)*

Farina di grano tenero	10,000 kg
UNI-FRISK	0,150 kg
MADRE ACIDA	0,200 kg
MABA	0,100 kg
Sale	0,200 kg
Lievito	0,300 kg
Acqua	6,400 l
<b>Totale impasto</b>	<b>17,350 kg</b>

Impasto:	2 minuti in 1 <sup>a</sup> velocità + 6 minuti in 2 <sup>a</sup> velocità (spirale)
Temperatura impasto:	23 °C
Riposo impasto:	15 minuti
Pezzatura:	0,320 kg
Riposo intermedio:	10 minuti
Lavorazione:	baguette
Lievitazione:	18 ore a 6 °C con 60 % U. R.
Cottura:	25 minuti a 230 °C con poco vapore

