

## Baguette con BASIC +

Farina di grano tenero	10,000 kg
BASIC +	0,100 kg
Lievito	0,200 kg
Sale	0,200 kg
Acqua ca.	6,500 l
<b>Totale impasto</b>	<b>17,000 kg</b>

Impasto:	4 minuti in 1 <sup>a</sup> velocità + 6 minuti in 2 <sup>a</sup> velocità (spirale)
Temperatura impasto:	26 °C
Riposo impasto:	20 minuti
Pezzatura:	spezzare l'impasto in pastelle da 0,320 kg
Riposo intermedio:	20 minuti
Lavorazione:	baguette
Lievitazione finale:	porre a lievitare in cella di lievitazione a 35 °C e 75 % U. R. per 60 minuti
Cottura:	infornare a 230° C, dando poco vapore. Cuocere per 20 - 25 minuti, aprendo le valvole gli ultimi 10 minuti

