

## Baguette bio

### con BIO-FRIMAT e IREKS-ÖKOSAUER

|                              |                  |
|------------------------------|------------------|
| Farina di grano tenero 0 bio | 10,000 kg        |
| BIO-FRIMAT                   | 0,100 kg         |
| IREKS-ÖKOSAUER               | 0,100 kg         |
| Lievito                      | 0,300 kg         |
| Sale                         | 0,200 kg         |
| Acqua ca.                    | 6,700 l          |
| <b>Totale impasto</b>        | <b>17,400 kg</b> |

- Impasto:** 5 minuti in 1<sup>a</sup> velocità + 6 minuti in 2<sup>a</sup> velocità (spirale)
- Temperatura impasto:** 25 - 26 °C
- Riposo impasto:** 20 minuti
- Pezzatura:** spezzare l'impasto in pastelle da circa 0,300 kg e lasciarle riposare per altri 25 minuti. Formare, a mano o a macchina, i filoni lunghi circa 50 cm.
- Lievitazione:** disporre su telaio o teglie ondulate e lasciare lievitare in cella a 32 °C e 75% U. R. per ca. 60 minuti
- Lavorazione:** far fare una leggera pelle alle pastelle, quindi praticare con un coltellino dei tagli obliqui superficiali (1 taglio ogni 10 cm di lunghezza della baguette)
- Cottura:** infornare a 230 °C (dando vapore moderato). Dopo i primi 10 minuti di cottura, ridurre la temperatura del forno a 210 °C. 5 minuti prima di sfornare, aprire le valvole. Cuocere per ca. 35 minuti

