

Craft Baguette

con CRAFT MALZ e SAUER&MALZ

Farina di grano tenero	9,000 kg
CRAFT-MALZ	1,500 kg
Semola di grano duro	1,000 kg
SAUER&MALZ	0,300 kg
Sale	0,200 kg
Lievito	0,200 kg
Acqua, ca.	7,400 l
Totale impasto	19,600 kg

- Impasto: 6 minuti in 1^a velocità + 4 minuti in 2^a velocità (spirale)
- Temperatura impasto: 26 °C
- Riposo impasto: 20 minuti
- Pezzatura: 0,320 kg
- Riposo intermedio: 20 minuti
- Lavorazione: baguette
- Lievitazione finale: porre a lievitare in cella di lievitazione a 32 °C e 75 % U. R per 45 minuti ca
- Operazioni precedenti la cottura: con un coltellino, incidere le baguette in superficie, come di consueto
- Cottura: infornare a 230 °C, dando vapore, quindi abbassare la temperatura a 210 °C. Cuocere per 30 - 35 minuti avendo cura, gli ultimi 10 minuti, di aprire il tiraggio

