

Baguette precotta con ENZY BASIC e MADRE ACIDA

Farina di grano tenero	10,000 kg
MADRE ACIDA	0,200 kg
ENZY BASIC	0,150 kg
Lievito	0,150 kg
Sale	0,220 kg
Acqua, ca.	6,200 l
Totale impasto	16,920 kg

Impasto:	8 minuti in 1 ^a velocità + 4 minuti in 2 ^a velocità (spirale)
Temperatura impasto:	22 – 24 °C
Riposo impasto:	15 minuti
Pezzatura:	spezzare l'impasto in pastelle da 0,320 kg e arrotolare senza stringere eccessivamente
Riposo intermedio:	15 minuti
Lavorazione:	baguette
Lievitazione:	far lievitare in cella a 25 °C e 75 % U. R. per ca. 120 minuti
Cottura:	infornare a 250 °C, cuocere per 3 minuti. Abbassare quindi la temperatura a 170 °C e terminare la cottura con vapore per 12 - 14 minuti

