

Baguette con ENZY - MATIC

Farina di grano tenero (W 240)	10,000 kg
ENZY - MATIC	0,050 kg
Lievito	0,170 kg
Sale	0,200 kg
Acqua	6,500 l
Totale impasto	16,920 kg

Impasto:	4 minuti in 1 ^a velocità + 6 minuti in 2 ^a velocità (spirale)
Temperatura impasto:	22 °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 a 35 °C e 75 % U. R. per ca. 40 minuti
Cottura:	infornare a 240 °C, scendendo a 220 °C, dando poco vapore Cuocere per 20 - 25 minuti, aprendo il tiraggio gli ultimi 10 minuti

