

Baguette con PASTA ACIDA

| | |
|--------------------------------|-----------------|
| Farina di grano tenero (W 240) | 10,000 kg |
| PASTA ACIDA | 0,250 kg |
| Lievito | 0,270 kg |
| Sale | 0,200 kg |
| Acqua ca. | 6,500 l |
| <hr/> Totale impasto | <hr/> 17,220 kg |

| | |
|----------------------|--|
| Impasto: | 4 minuti in 1 ^a velocità + 6 minuti in 2 ^a 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: | infernare a 230° C, dando poco vapore. Cuocere per 20 - 25 minuti, aprendo le valvole gli ultimi 10 minuti |

