

Baguette al farro e miele con DINKEL&HONIG

DINKEL&HONIG	10,000 kg
Lievito	0,300 kg
Acqua, ca	6,500 l
<hr/> Totale impasto	<hr/> 16,800 kg

Impasto:	6 minuti in 1 ^a velocità + 4 minuti in 2 ^a velocità (spirale)
Temperatura impasto:	26 - 27 °C
Riposo impasto:	20 minuti, coperto con un telo di plastica
Pezzatura:	0,320 kg e preformare
Riposo intermedio:	15 minuti
Lavorazione:	baguette
Lievitazione finale:	porre a lievitare in cella di lievitazione a 35 °C e 75 % U. R. per 45 minuti
Operazioni precedenti	
la cottura:	incidere la superficie delle baguette con l'apposito taglierino
Cottura:	infernare a 230 °C, dando poco vapore. Cuocere per ca. 30 minuti, gli ultimi 10 minuti aprire il tiraggio

