



ARANY BAGUETTE

Tradicionális ízű és illatú, könnyű baguette készítéséhez való keverék. Az elkészült baguette belül tökéletesen fehér, héja pedig aransárga!

Kalkuláció:

54 db 300 g-os (sütés előtti súly) kb. 35-40 cm-es baguette készítéséhez

Hozzávalók: Nettó ár az egész mennyiségre

10000 g Baguette d'Or 3.140,-Ft

6000-6300 g víz –

250 g élesztő 55,-Ft

200-220 g só 6,-Ft

Nyersanyagár összesen: 3.201,-Ft

Darabár: 59 Ft

Elkészítés

Dagasztási idő: spirális dagasztógép esetén 15 perc, egyéb esetben addig kell dagasztani, míg sima, rugalmas tésztát kapunk

Tészta hőfoka: 25-27°C

Első pihentetés: 10 perc 22-24°C-on

Második pihentetés: a tészta feltekerése és finom kinyújtása után 10 perc

Formázás: kézzel vagy géppel

Kelesztés: 50-60 perc 28-30°C-on 80%-os páratartalom mellett

Sütés: 25-30 perc 240-250°C-on. Mielőtt a jellegzetes 5-7 átlós vágást végrehajtanánk, hagyjuk a baguette-t levegőzni 5 percig, hogy a felszíne kissé kiszáradjon. 10 perccel a sütési idő lejárta előtt nyissa ki a szelepet.