

ФРАНЦУЗСКИЙ БАГЕТ

**BAKING™
CENTER**

LESAFFRE 



РЕЦЕПТУРА ТЕСТА

Ингредиенты	Тесто	%
Мука пшеничная в/с	100,0	100,0%
Вода	56,0	56,0%
Соль	2,00	2,00%
Дрожжи Рекорд красный	2,00	2,00%
Улучшитель Мажимикс фиолетовый	0,80	0,80%
Закваска Аром Левен	2,00	2,00%
Всего теста	162,8	162,8%
ИТОГО МУКИ	100,0	

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Замес:	4' + 4" мин.
Температура полуфабриката:	25°C
Брожение:	10 мин
Деление:	150-350 г, заготовки прямоугольной формы без округления
Предварительная расстойка:	15 мин
Формование:	в виде багета
Окончательная расстойка:	80-90 мин/30° С
Отделка:	надрезы
Выпечка:	16-20 мин/260-220°C, пар