

ВЕНСКИЙ БАГЕТ

BAKING
CENTER
LESAFFRE



РЕЦЕПТУРА

ИНГРЕДИЕНТЫ	ТЕСТО	%
Мука пшеничная в/с	100.00	100.00%
Вода	56.00	56.00%
Соль	2.00	2.00%
Дрожжи "Рекорд" с красной этикеткой	3.00	3.00%
"Мажимикс" с фиолетовой этикеткой	0.80	0.80%
Сахар	8.00	8.00%
Маргарин молочный	8.00	8.00%
Яйцо	5.00	5.00%
Молоко сухое	5.00	5.00%
Всего теста	188	177.80%
Яйцо для смазки	3.00	3.00%
Итого муки	100	

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Тип ТММ:	спиральная
Замес :	3'+ 6" мин
Температура теста:	25°C
Брожение:	10-15 мин
Деление:	150-350 г
Предварительная расстойка:	15 мин
Формование:	закатать в плотный багет
Окончательная расстойка:	60 мин/28°C ,влажность 70 %
Отделка:	смазка яйцом, нанести глубокие надрезы
Выпечка:	12-20 мин /220- 200°C