

## ФРАНЦУЗСКИЙ БАГЕТ НА ЗАКВАСКЕ

**BAKING**  
**CENTER**

LESAFFRE



РЕЦЕПТУРА ТЕСТА

Ингредиенты	Закваска	Тесто	%
Мука пшеничная в/с	12,0	88,0	100,0%
Вода	6,0	60,0	66,0%
Соль		2,0	2,0%
<b>прессованные дрожжи "Рекорд" с красной этикеткой</b>		<b>0,6</b>	<b>0,6%</b>
<b>Стартовая культура Livepro® LV1</b>	<b>0,06</b>		<b>0,06%</b>
<b>хлебопекарный улучшитель Magimix с фиолетовой этикеткой</b>		<b>0,3</b>	<b>0,3%</b>
Закваска		18,1	
<b>Всего теста (полуфабриката)</b>	<b>18,1</b>	<b>169,0</b>	<b>169,0%</b>
<b>Итого муки</b>		<b>100,0</b>	<b>0,00%</b>

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Тестомесильная машина:	спиральная двухскоростная	
Замес:	5' мин	3' + 2" мин.
Температура теста:	26°C	25 -27°C
Брожение после замеса:	20-24 часа / 28°C	40 мин/ обминка/ 40 минут
Деление:		400 грамм
Отлежка :		30 мин
Формование:		аккуратное, на льне вверх швом
Окончательная расстойка:		40-60 мин/28-30° C
Отделка:		надрез
Выпечка:		20 мин/260°C с понижением до 220°C. Пар