



KATEGORI

Bageri



FÄRDIG PRODUKT

Baguette, Surdegsbröd

BAGUETTE

INGREDIENSER

Grupp Deg

Ingrediens	KG	%
Vetemjöl Extra	1.500	100.00
Vatten	1.000	61.00
<u>Bakels Surdegs Ciabatta</u>	0.140	9.00
<u>Bakels Torrjäst</u>	0.020	1.00
Total vikt: 2.660		

ARBETSBESKRIVNING

- 1: Blanda alla ingredienser i en degblandare.
- 2: Kör degen 4 min långsamt och 6 min snabbt.
- 3: Degen ska kännas lite seg.
- 4: Låt degen vila under en duk, eller i en plastlåda med lock.
- 5: Väg lämpliga bitar och kör.
- 6: Placera baguetterna på lämpliga plåtar.
- 7: Jäs baguetterna i cirka 50-60 minuter i ett jässkåp.
- 8: Baka av på ingångstemperatur 240C sänk till 210C, baka ca. 18-20 min.