

Bagietki rustykalne bez drożdży

PSZENNE PREMIUM 10	1.000 g
Mąka pszenna typ 550	7.000 g
Kwas żytni	3.000 g
Woda	6.000 g
łącznie	17.000 g

wykonanie:

Wykonanie:

Ze wszystkich składników wymieszać ciasto.

czas mieszenia: 10 minut – wolne obroty

10 minut – szybkie obroty

Po zakończeniu procesu mieszenia ciasto przełożyć do naoliwionej kasty i przykryć.

temperatura ciasta: 26 °C

czas gary ciasta: 1 godzina

Następnie ciasto wyłożyć na stół posypany mąką pszenną i podzielić na presy.

naważka: 4 kg

Pojemniki rozrostowe o wymiarach 60 x 40 cm wyłożyć

papierem silikonowym i posypać mąką pszenną. Kęsy ułożyć w pojemnikach i równomiernie rozprowadzić po całej powierzchni, wierzch ciasta posypać mąką. Odstawić do końcowego wyrośnięcia.

czas gary w pojemnikach: około 3,5 godziny

Pojemnik przykryć drewnianą deską i odwrócić całość.

Zdjąć papier silikonowy, przykryć presę drugą deską i ponownie odwrócić. Przy pomocy noża przedzielić ciasto na pół, a następnie wycinać po pięć bagietek

z każdej połowy o wadze 400 g / sztuka. Ułożyć delikatnie na aparatach załadowniczych i bezpośrednio po tym

wsunąć do pieca. Wypiec z zaparowaniem bez zrywania



luftu.

czas wypieku: około 22 minut

temperatura wypieku: 235 °C

