

# Bagietka

|                      |          |
|----------------------|----------|
| Bułka 10%            | 1.000 g  |
| Mąka pszenna typ 550 | 4.400 g  |
| Mąka żytnia typ 720  | 4.600 g  |
| Drożdże              | 200 g    |
| woda                 | 6.600 g  |
| łącznie              | 16.800 g |

## wykonanie:

Wykonanie:

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto.

czas miesienia: 3 minuty – 1. bieg (miesiarka spiralna)  
6 minut – 2. bieg

temperatura ciasta: 26 °C

czas gary ciasta: 20 minut

Po upływie czasu gary ciasto rozwałczyć, kęsy ciasta zaokrąglić i zostawić na 5 minut do odprężenia.

Następnie uformować bagietki, ułożyć na blachach i odstawić do garowania.

naważka: 350 g czas gary bagietek: 35-40 minut

Po wygarowaniu posypać bagietki mąką żytnią, naciąć i upiec pod parą.

Pięć minut przed końcem pieczenia otworzyć wyciąg.

temperatura pieczenia: 240°C spadająca do 200 °C

czas wypieku: 30-35 minut



*Z dobrego upieczesz najlepsze!*