

Bagietki Maitre Jean

MAITRE JEAN 10	1.000 g
Mąka pszenna typ 550	9.000 g
Drożdże	200 g
Woda	6.500 g
łącznie	16.700 g

wykonanie:

Czas mieszenia: 3 minuty- pierwszy bieg (miesiarka spiralna)

6 minut- drugi bieg

Temperatura ciasta: 24-25°C

Po wygnieceniu ciasto przełożyć do wianienki.

Czas gary ciasta: 20-30 minut

Waga jednostkowa: 350g

Po odważeniu kawałki ciasta wyrobić nadając im lekko podłużny kształt, a po ponownym garowaniu wyrobić nadając kształt bagietki. Następnie odstawić na deski lub blachy do bagietek. Jeśli garowanie odbywa się w temperaturze pokojowej, kawałki ciasta należy przykryć.

Czas gary kawałków ciasta: 60-80 minut

Przed wsunięciem do pieca wykonać 4-5 ukośnych nacięć i piec pod parą.

Temperatura pieczenia: 240°C spadająca do 200°C

Czas pieczenia: około 25 minut



Z dobrego upieczenia najlepsze!

