

Багет «Рустикальный»

Тесто:

10,000 кг	Пшеничная мука
0,300 кг	Микс «Рустикальный»
7,000 кг	Вода (прибл.)
0,250 кг	Дрожжи
0,220 кг	соль
0,200 кг	растительное масло (в конце замеса)
17,970 кг	Всего теста

Время замеса: 4 – 6 минут медленно
8-10 минут быстро

Температура теста: 24 – 26 °С

Время отлежки: 40-60 мин

Порция тестовой заготовки: 0,350 кг

Температура печи: 240°С с
понижением до 220°С

Время выпечки: 25-30 минут

backaldrin®

ООО «Бакальдрин Рус»
ул. Адмирала Корнилова, влд.19,
г. Москва, 108803
Т +7 (495) 500-55-99
rus@backaldrin.ru
www.backaldrin.com



Приготовление:

Из вышеуказанных компонентов замесить мягкое тесто. После отлёжки сформовать заготовки весом 0,350 кг и слегка округлить. Дать полежать еще 30 мин, сформовать багеты и поместить в расстойку.

Фазы длительного тестоведения: Slow-dough®

-18 °С 1 – 2 часа (температура внутри изделия прибл. 0 °С)

+2 °С до 18 часов

+10 °С 2 – 4 часа

+15 °С 2 – 4 часа

По прохождении $\frac{3}{4}$ времени расстойки сделать на поверхности 4-5 диагональных надреза, прибл. глубиной 1 см. Выпекать с пароувлажнением и небольшим понижением температуры. По прохождении половины времени выпечки открыть шибер для образования хрустящей корочки.



Общество с ограниченной ответственностью «Бакальдрин Рус» ИНН 5003073006, КПП 775101001. Банковские реквизиты в акционерном обществе (АО) «Райффайзенбанк» г. Москва, расчетный счет № 40702810400001411433, БИК 044525700, кор.счет 30101810200000000700