

Baguette artesana

con REX DURUM, PERFORMANCE PLUS y MALTA AROMA

Esponja

Sémola de trigo duro	2,000 kg
Levadura	0,080 kg
Agua	2,000 kg
Total	4,080 kg

- Mezclar los ingredientes a velocidad lenta durante unos 6 minutos.
- Temperatura de la masa: 22 – 24 °C.
- Reposo en bloque 4 horas a temperatura ambiente. Reservar en la nevera.

Masa

Harina de trigo	7,000 kg
Esponja	4,080 kg
REX DURUM	1,000 kg
PERFORMANCE PLUS	0,050 kg
MALTA AROMA	0,080 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,150 kg
Agua (aprox.)	5,000 kg
Total	17,560 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: aprox. 25 °C.
- Reposo en bloque unos 45 minutos.
- Dividir y bolear suavemente piezas de 0,350 kg.
- Reposo tras bolear unos 10 minutos.
- Formar barras alargadas con punta sin desgasificar, colocarlas en telas enharinadas y dejar fermentar a 5 °C durante la noche (12 – 16 horas).
- Hacer cuatro cortes y cocer a aprox. 230 °C (con poco vapor) durante unos 30 minutos.

