

Baguette artesanal

com REX DURUM, PERFORMANCE PLUS e MALTA AROMA

Esponja

Sêmola de trigo duro	2,000 kg
Levedura	0,080 kg
Água	2,000 kg
Total	4,080 kg

- Misturar os ingredientes em velocidade lenta durante cerca de 6 minutos.
- Temperatura da massa: 22 – 24 °C.
- Repouso em bloco 4 horas à temperatura ambiente. Reservar no frigorífico.

Massa

Farinha 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
Levedura	0,150 kg
Água (aprox.)	5,000 kg
Total	17,560 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: aprox. 25 °C.
- Repouso em bloco cerca de 45 minutos.
- Dividir e bolear suavemente peças de 0,350 kg.
- Repouso após bolear cerca de 10 minutos.
- Formar barras alongadas com ponta sem desgaseificar, colocá-las em telas enfarinhadas e deixar fermentar a 5 °C durante a noite (12 – 16 horas).
- Fazer quatro cortes e cozer a aprox. 230 °C (com pouco vapor) durante cerca de 30 minutos.

