

Baguette

com DINKELBERGER-VOLLKORN

Farinha de trigo	7,000 kg
DINKELBERGER-VOLLKORN	3,000 kg
Sal	0,140 kg
Levedura	0,100 kg
Água	6,300 kg
Total	16,540 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 25 °C.
- Repouso em bloco: 45 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,350 kg.
- Repouso após bolear: 15 minutos.
- Formar as peças tipo baguette.
- Fermentar durante 90 – 120 minutos em câmara de fermentação a 18 – 20 °C e 75% H.R.
- Cozer de entrada a 240 °C (com vapor), baixando a 220 °C durante 35 – 40 minutos.

