Baguette
con DINKELBERGER-VOLLKORN

Harina de trigo	7,000 kg
DINKELBERGER-VOLLKORN	3,000 kg
Sal	0,140 kg
Levadura	0,100 kg
Agua	6,300 kg
Total	16,540 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea.
- Temperatura de la masa: 25 °C.
- Reposo en bloque: 45 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,350 kg.
- Reposo tras bolear: 15 minutos.
- Formar las piezas en forma de baguette.
- Fermentar durante 90 – 120 minutos en cámara de fermentación a 18 – 20 °C y 75% H.R.
- Cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 220 °C durante unos 35 – 40 minutos.