

Sortido de baguetes rústicas com IREKS BAGUETTE e CRAFT-MALZ

Spicy baguete

Farinha de trigo	8,900 kg
IREKS BAGUETTE	1,100 kg
CRAFT-MALZ	0,800 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,200 kg
Água (aprox.)	6,800 kg
<u>Pimentos + malaqueta em óleo*</u>	<u>1,000 kg</u>
Total	19,000 kg

* Adicionar no final da amassadura e misturar.

Baguete Tom Brown

Farinha de trigo	8,900 kg
IREKS BAGUETTE	1,100 kg
CRAFT-MALZ	0,800 kg
Cacau em pó	0,300 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,200 kg
Água (aprox.)	7,250 kg
<u>Tomates secos em óleo*</u>	<u>1,500 kg</u>
Total	20,250 kg

* Adicionar no final da amassadura e misturar.

Autumn baguete

Farinha de trigo	8,900 kg
IREKS BAGUETTE	1,100 kg
CRAFT-MALZ	0,800 kg
PASTA NOZES	0,350 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,200 kg
Água (aprox.)	7,250 kg
Nozes em pedaços*	1,500 kg
<u>Figos secos em pedaços*</u>	<u>1,500 kg</u>
Total	21,800 kg

* Adicionar no final da amassadura e misturar.

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes em velocidade lenta até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 25 °C.
- Repouso em bloco: 10 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,350 kg.
- Formar barras sem ponta e decorar com farinha.
- Fermentar sobre telas durante 16 horas a 6 °C.
- Virar e cozer a 230 °C (com vapor) durante 30 minutos. Abrir o registro 5 minutos antes de finalizar a cozedura.

