

Crearte Baguette

<u>Composición</u>	<u>Cantidad</u>
Masa de Crearte Baguette	280 g.
TOTAL	280 g.



Ancho:	40 mm.	Largo:	550 mm.	Alto:	40 mm.
---------------	---------------	---------------	----------------	--------------	---------------

Ingredientes amasado	%	(kg.)	Fórmula completa (kg.)
Harina panificable (200W)	100,00	1,000	6,000
Agua +/-	58,00	0,580	3,480
Levadura	2,00	0,020	0,120
Crearte Baguette	10,00	0,100	0,600
Total Masa		1,700	10,200
Peso de masa/pieza		0,280	0,280
Cantidad de piezas		6	36

Proceso

Amasado	Fino y elástico
Temperatura de la masa (°C)	24°
Peso	280 g.
Boleado y Reposo en pieza	Bolear
Prefermentación	30'
Forma	Dar Forma de baguette
Fermentación	90' a 26° y 75% HR
Acabado antes de hornear	6 Cortes (estilo Baguette Francesa)
Temperatura del horno (°C)	230° entrada y bajar a 200°
Vapor	Un poco de vapor
Tiempo de horneado (min.)	30'