

Baguette Multigrain

<u>Composición</u>	<u>Cantidad</u>
Baguette Multigrain	330 g.
TOTAL	330 g.



Ancho:	65 mm.	Largo:	550 mm.	Alto:	45 mm.
---------------	---------------	---------------	----------------	--------------	---------------

Ingredientes amasado	%	(kg.)	Fórmula completa (kg.)
Harina	100,00	1,000	5,000
Agua +/-	55,00	0,550	2,750
Levadura	3,00	0,030	0,150
Crearte Baguette	10,00	0,100	0,500
Softgrain Multigrain	45,00	0,450	2,250
Total Masa		2,130	10,650
Peso de masa/pieza		0,330	0,330
Cantidad de piezas		6	32

Proceso

Amasado	4' lenta + 7' rápido
Temperatura de la masa (°C)	22°
Reposo en Bloque	20'
Peso	300 g.
Boleado y Reposo en pieza	Bolear
Prefermentación	30'
Forma	Formar baguettes
Fermentación	75'
Acabado antes de hornear	Cortar
Temperatura del horno (°C)	230°C entrada y bajar a 200°C
Vapor	Sí
Tiempo de horneado (min.)	35'