



## BonBaguette



Semilavorato per baguette

### Ingredienti

Farina di grano tenero tipo "0"  
Farina di grano maltato  
Sale  
Glutine di frumento  
Estratto d'orzo maltato in polvere  
Enzimi  
Acido ascorbico

### Ricetta

BonBaguette 10 kg  
Acqua 6 l  
Lievito 300 g

### Procedimento

Impastare gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo.  
Fare riposare per 10 minuti.  
Spezzare in pezzi da 300 g e filonare.  
Fare riposare per 20 minuti.  
Formare le baguette.  
Fare lievitare in cella di lievitazione per 70 minuti.  
Incidere la superficie e infornare con vapore a 220°C.  
Si consiglia di aprire le valvole a metà cottura.