



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.