

ÆGTE FRANSK BAGUETTE

HVEDE



Opskrift	direkte	køl
Melior Ferment (varenr. 0810)	1000 g.	1000 g
Vand	650/700 g.	650/700 g
Salt (varenr. 1150)	18-20 g.	18-20 g.
Fremstilling	direkte	køl
Æltetid	5 min. L 2/7 min. H	5 min. L 2/7 min. H
Dejtemperatur	28-30°C	24-26°C
Dejmodning	60 min. foldes efter 30 min.	30min. foldes, sættes på køl
Kølemetode		min. 6 timer/ max. 48 timer ved 2-4°C
Vægt	0-500 g. eller efter	40-500 g. eller efter ønske
Hviletid inden opslåning:	20 min. langes ud	20 min. langes ud
Fremstilling	direkte	køl
Raskning	45/60 min. ved 25°C	60/75 min. ved 22/24°C
Dampes	5/8 sek.	5/8 sek.
Afbagning	20/30 min. sættes ind ved 250°C og skrues ned til 230°C	
Dobbelt bagt	18/15 min. ved 240°C og skrues ned til 220°C	