

Teljes kiőrlésű- sokmagvas baguett



Fókuszban az
EGÉSZSÉG
és a
FRISSESSÉG

ÖSSZETEVŐK

Tészta	g
Liszt BL 55	500 g
Víz	500 g
Élesztő	30 g
Só	10 g
Puravita Integrale	500 g
Mimetic	10 g
Softgrain Sprouted Rye CL	200 g
Soft'r Alpaga CL	10 g

TECHNOLÓGIA

Dagasztás: Dagasszunk tésztát az összetevőkből
3 perc lassú, majd 4 perc gyors
fokozaton.

**Tészta
hőmérséklet:** 28°C

Érés idő: 20 perc

Feladás: 350 g

Pihentetés: 15 perc

Feldolgozás: Baguett forma

Kelesztés: 40 perc 32°C

Felület: Lisztezés, vágás

**Sütési
hőmérséklet:** 230°C

Sütési idő: 15-18 perc

