



БАГЕТ ФРАНЦУЗСКИЙ

10,000 кг	пшеничная мука
0,100 кг	ИБН
6,000 кг	вода (количество воды зависит от качества муки)
0,300 кг	дрожжи прессованные
0,200 кг	соль
0,100 кг	Дарк Зауэр
0,200 кг	маргарин

16,900 кг всего массы

Температура воды:	20-21 ⁰ С
Время замеса:	4-6 минут медленно 5-7 минут быстро
Температура теста:	24-26 ⁰ С
Время отлежки теста:	5-10 минут
Порция теста:	0,350 кг
Расстойка:	90-120 минут
Температура печи:	230-240 ⁰ С с понижением до 200 ⁰ С
Время выпечки:	ок. 30 минут

Способ приготовления:

Из вышеперечисленных компонентов замесить тесто средней консистенции. БАЗ добавить через 1-2 минуты после начала замеса. После отлежки тесто поделить на куски, слегка округлить и дать отлежаться 20-30 минут. Сформовать длинные батоны и отправить в расстойку. Подача пара через 1 минуту после начала выпечки, чтобы лучше разошлись надрезы.