



Французский багет

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление 30 Mins
Время 20 Mins
приготовления
Порции 4
прибор Combair-Steam SE с 2015 года

Приготовление

1 кг муки первого сорта

680 дл воды

14 г сухих дрожжей

24 г мелкой соли

Муку, воду и дрожжи поместить в миску и в течение 10 минут перемешивать на ступени 1. Добавить соль и в течение 5 минут месить на ступени 2.

Переложить тесто в большую высокую чашу и дать ему взойти в течение 3 часов при комнатной температуре.

Разогреть рабочую камеру до 230 °C Hot air + steaming

Положить тесто на посыпанную мукой рабочую поверхность и разделить на 6 порций. Не разминая, слегка расплющить и растянуть каждую порцию, после чего со всех сторон сложить тесто в направлении центра так, чтобы поверхностный слой теста натянулся. Хорошо сжать концы теста. Каждую порцию раскатать в колбаску, сформировать багеты, положить на 2 противня и посыпать небольшим количеством муки. Дать дойти в течение 30 минут при комнатной температуре. По желанию багет перед выпечкой можно надрезать.

Поставить противни в предварительно нагретую духовку. Запечь. Через 1½ минуты выключить пар.

Put the pastry in

Hot air + steaming 230 °C в течение 20 Mins

Аксессуары

2 противня

Дополнительная информация

Составлен 11.12.2019

