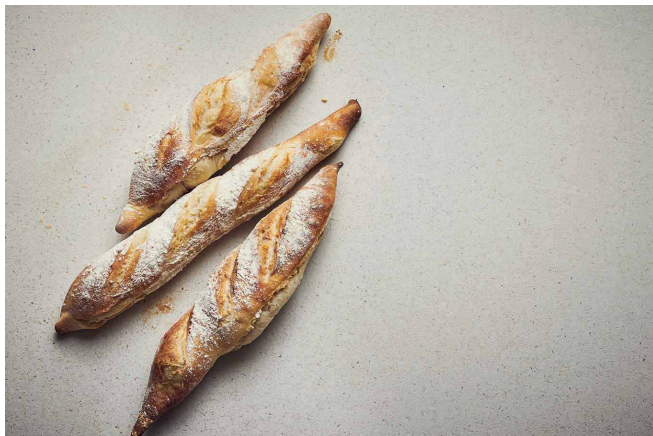




# Багет

Рецепт от V-ZUG АО



Приготовление 30 Mins  
Время простоя 2 Дни 2 Hrs  
Время приготовления 15 Mins  
штук 3  
прибор ComhairSteamer V2000 с 2021 года

классический французский белый хлеб

## Тесто

500 г муки первого сорта

1 ч. л. соли

½ ч. л. сахара

3 г свежих дрожжей

350 мл воды

## Формование

мука для посыпки

## Тесто

Замесить все ингредиенты в миске так, чтобы получилось мягкое гладкое тесто. Сформировать из теста шар. Накрыть крышкой и дать подняться в течение 1 часа при комнатной температуре.

При этом каждые 20 минут подворачивать тесто со всех сторон к середине.

Накрыть тесто воздухопроницаемой крышкой, поставить в холодильник и дать ему подняться в течение 48 часов.

## Формование

Выложить тесто на хорошо посыпанную мукой рабочую поверхность и разрезать на три части. Сформировать из каждой порции валик и дать постоять 15 минут.

Сформировать валики в багеты. Выложить багеты на противень, выстланный бумагой для выпечки. Слегка посыпать мукой.





Дать багетам подняться на противень, не накрывая его, при комнатной температуре в течение 30 минут.

Острым ножом сделать на багетах примерно по три косых надреза.

## Выпекание

---

Предварительно разогреть камеру до 230 °C в режиме обдува горячим воздухом.

Выпекать багеты на среднем уровне в течение 15 минут.

Дать багетам остыть на решетке.

## Шаги приготовления

---

**Разогреть рабочую камеру до 230 °C Hot air**

**Предварительный разогрев завершен. Поместить блюдо в камеру.**

**Профессиональная выпечка «Ручная работа» 230 °C в течение 15 Mins**

## Аксессуары

---

Противень

Решетка

## Дополнительная информация

---

Составлен

26.01.2022

