Fransız Bageti

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama	30 Dak.
Pişirme süresi	20 Dak.
Porsiyon	4
Cihaz	Combair-Steam SE 2015 itibarıyla

Hazırlanması

1 kg Yarı beyaz un

680 dl Su

14 g Kuru maya

24 g İnce tuz

Un, su ve mayayı bir karıştırma kabına koyun ve 1. kademede 10 dakika boyunca karıştırın. Tuzu ekleyin ve 5 dakika boyunca 2. kademede yoğurun.

Hamuru büyük, yüksek bir kaba alın ve oda sıcaklığında 3 saat kadar mayalanmasını bekleyin.

Pişirme bölgesini Sıcak hava + Buharlama ile 230 °C'ye kadar (önceden) ısıtınız

Hamuru unlanmış çalışma alanına alın ve 6 porsiyona bölün. Her bir porsiyonu yoğurmadan hafifçe bastırarak düzleştirin, çekin ve hamuru tüm kenarlardan ortaya doğru çekerek katlayın, böylece hamur yüzeyinin gerilmesini sağlayın. Hamurun kenarlarını iyice bastırın. Her porsiyonu bir rulo halinde yuvarlayın, bagetleri şekillendirin, 2 fırın tepsisine yerleştirin ve üzerine biraz un serpin. 30 dakika boyunca oda sıcaklığında dinlendirin. İstenirse baget pişirmeden önce birkaç noktadan kesilebilir.

Fırın tepsilerini ısıtılmış fırına sürün. Fırınlayın. 1½ dakika sonra buharı kapatın.

Fırında pişirilecek yemeğin koyulması

Sıcak hava + Buharlama esnasında 230 20 Dak. °C

Aksesuar

2 fırın tepsisi

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi	11.12.2019