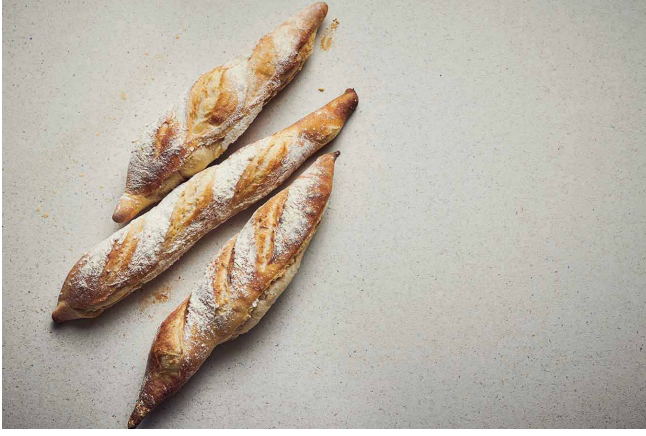




Baget

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama
Dinlenme
süresi
Pişirme
süresi
Adet
Cihaz

30 Dak.
2 Gün2 Saat
15 Dak.
3
CombairSteamer V2000 2021
itibarıyla

klasik beyaz Fransız ekmeği

Hamur

500 g Yarı beyaz un
1 Çay k. Tuz
½ Çay k. Şeker
3 g yaş maya
350 ml Su

Şekil verme

Serpmek için un

Hamur

Tüm malzemeleri bir kapta karıştırarak yumuşak ve pürüzsüz bir hamur yoğurun. Hamuru bir top haline getirin. Bir kaba yerleştirin ve üzerini kapatarak oda sıcaklığında 1 saat kabarmaya bırakın.

Bu süre içinde her 20 dakikada bir hamuru kenarlarından ortasına doğru katlayın.

Hamurun üzerini hava almayacak şekilde kapatıp 48 saat buzdolabında dinlenmeye bırakın.

Şekil verme

Hamuru bolca un serpilmiş bir çalışma yüzeyine alın ve üçe bölün. Her bir porsiyondan bir rulo yapın ve 15 dakika dinlendirin.

Rulolara baget şekli verin. Bagetleri pişirme kağıdı serdiğiniz bir fırın tepsisine yerleştirin. Üzerlerine biraz un serpin.





30 dakika süreyle üzeri açık şekilde oda sıcaklığında bekletin.
Bagetlerin üzerine keskin bir bıçakla yakl. 3 tane verrev kesik atın.

Fırınlama

Piştirme bölmesini Sıcak hava modunda 230 °C sıcaklığa kadar önceden ısıtın.
Bagetleri orta rafta 15 dakika süreyle pişirin.
Bagetleri bir ızgara teli üzerinde soğumaya bırakın.

Piştirme adımları

Piştirme bölgesini Sıcak hava ile 230 °C'ye kadar (önceden) ısıtınız
Ön ısıtma sona erdi. Yiyecekleri içeri sürün.
Profesyonel Piştirme Rustik esnasında 230 15 Dak. °C

Aksesuar

Fırın tepsisi
Izgara teli

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi 26.01.2022

