



Caratteristiche

- Crosta fragrante.
- Si mantiene croccante.
- Struttura omogenea e ottima alveolatura.
- Sacco da 25 kg

KOMPLET Maitre Jean 10%

Miscela concentrata al 10% per la produzione della tipica baguette francese.

Ricetta base Baguette

KOMPLET Maitre Jean 10%	100 g
Farina tipo "0" (220W)	900 g
Acqua	650 g
Lievito	30 g
Grasso (facoltativo)	50 g

Modalità: Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso. Temperatura dell'impasto: 24-25 °C.

Riposo dell'impasto: 30 minuti ca. Pezzare in parti da 300-400 g e passarli alla filonatrice. Far riposare 15 minuti e allungarli come d'abitudine. Posarli su teglie ondulate con chiusura in basso.

Lievitazione: 60 min. a 30°C (75% U.R.). A lievitazione ultimata, lasciare all'aria 15 min. ca. prima di infornare, in modo che si formi una leggera pelle, incidere.

Cottura: 210-220°C con vapore per 30 min. ca



Scopri
altre
ricette!

