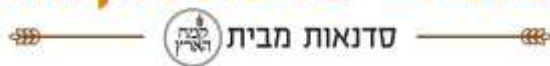


מתחם טחנת הקמח



באגט צרפתי מסורתי – התפחה קצרה / Moulins Bourgeois

מצרכים:

1 ק"ג קמח חיטה T65 מסורתי

מים – 700–720 גרם

מלח גס – 18 גרם

שמרים טריים – 8 גרם

מים להרטבה 20 – (Bassinage) גרם

אופן ההכנה:

אוטוליזה 30–60 דקות

לישה:

במיקסר עם וו גיטרה: 12 דקות במהירות נמוכה

עוברים לווי לשיה: 8 דקות במהירות נמוכה

טמפרטורת הבצק בסיום הלישה צריכה להיות: 22°C – 24°C

מוציאים את הבצק מהקערה בעזרת מים

תסיסה ראשונית (Bulk Fermentation)

2.5 שעות עם 2–3 קיפולים במהלך השעה הראשונה

חלוקה (Dividing)

350 גרם לכל יחידת בצק

עיצוב (Shaping)

מעצבים לבאגטים באורך 55–60 ס"מ עם קצוות עגולים

התפחה סופית (Final Proof)

30 דקות בטמפרטורת החדר

או ב- 7°C – 14°C למשך לפחות 45 דקות, ולא יותר מ-4 שעות

אפייה:

בעזרת סכין חריצה חורצים 5 חתכים

אופים ב- 260°C במשך 25 דקות, עם קיטור בתחילת האפייה

בתיאבון!