



CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Ambiente



CATEGORÍA

Panadería



BAGUETTE

INGREDIENTES

Grupo 1

Ingrediente	KG	%
Harina especial panadera	10.000	100.00
Mejorador Vitapan Plus	0.100	1.00
Levadura Bakels Red	0.100	1.00
Sal	0.200	2.00
Peso total:	10.400	

Grupo 1a

Ingrediente	KG	%
Agua	5.800	58.00
Peso total:	5.800	

Grupo 2

Ingrediente	KG	%
Manteca	0.100	1.00
Peso total:	0.100	

MÉTODO

Baguette

1. Mezclar en la amasadora todos los ingredientes del Grupo 1, incorporar poco a poco el agua hasta conseguir una masa homogénea.
2. Agregar la manteca y seguir amasando hasta conseguir una masa fina y elástica.
3. Pesar, cortar, bolear y extender la masa, ya sean en forma de los baguette o baguettinos
4. Fermentar en cámara por 120 minutos promedio, y proceder con el corte para el greñado.
5. Hornear 200 °C por 10-12 minutos aproximadamente. Abrir la llave de vapor los primeros 10 segundos, prender el extractor en el último minuto.