



Baguette

Opskrift af V-ZUG Ltd



Tilberedning	30 Min.
Hviletid	2 Dage2 Timer
Tilberedningstid	15 Min.
Styk	3
Apparat	CombairSteamer V2000 fra 2021

Klassisk, fransk, lyst brød

Dej

500 g halvgroft hvedemel

1 tsk salt

½ tsk sukker

3 g frisk gær

350 ml vand

Formning

mel som drys

Dej

Ælt alle ingredienserne sammen til en blød, glat dej i en skål. Form dejen til en kugle. Dæk dejen til, og lad den hæve i en skål 1 time ved stuetemperatur.

Fold herunder dejen hver 20. minut fra alle sider mod midten.

Lad dejen hæve i køleskabet i 48 timer, tildækket og lufttæt.

Formning

Drys godt med mel på en arbejdsplade, anbring dejen på den, og skær den i tredjedele. Form hver portion til en rulle, og lad den hvile i 15 minutter.

Form rullerne til baguetter. Læg baguetterne i en bradepande med bagepapir. Drys en smule mel på.

Lad dem hæve i 30 minutter ved stuetemperatur uden tildækning.





Skær en skrå revne i baguetterne med en skarp kniv ca. 3x.

Bagning

Forvarm ovnen med varmluft til 230 °C.

Bag baguetterne på den midterste hylde i 15 minutter.

Lad baguetterne køle af på en rist.

Tilberedelsestrin

(For)varm ovnrummet til 230°C i Varmluft

Forvarmning afsluttet. Sæt retten ind.

Professionel bagning bestrøet med mel 230°C i 15 Min.

Tilbehør

Bradepande

Ovnrist

Yderligere oplysninger

Oprettet den

12.04.2023

