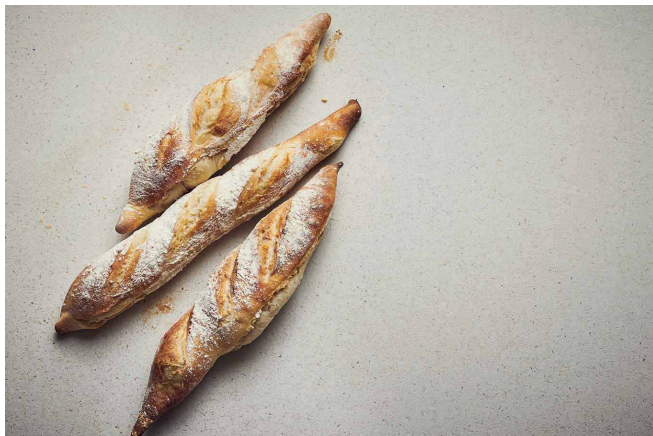




Багет

Рецепт від V-ZUG AT



| | |
|-------------------|---------------------------------------|
| готування | 30 хв |
| Пауза | 2 Дні2 годин |
| Час готування шт. | 15 хв |
| Прилад | 3 CombairSteamer V2000 з 2021 року |

класичний французький білий хліб

Тісто

500 г пшеничного борошна першого ґатунку

1 ч. л. солі

½ ч. л. цукру

3 г дріжджів свіжих

350 мл води

Формування

борошно для посипання

Тісто

Змішайте всі інгредієнти в мисці та вимісіть м'яке, гладке тісто. Сформуйте з тіста кульку. Накрийте кришкою і залиште в мисці при кімнатній температурі на 1 годину піднятися.

Під час цього процесу складайте тісто з усіх боків до центру через кожні 20 хвилин.

Залиште тісто в холодильнику, в герметично закритому посуді, на 48 годин піднятися.

Формування

Викладіть тісто на добре посипану борошном робочу поверхню і розріжте на три частини. Сформуйте кожну порцію в рулетик й залиште на 15 хвилин настоятися.

Сформуйте з рулетиків багети. Викладіть багети на вкрите папером для випікання деко. Посипте невеликою кількістю борошна.





Залиште в посуді без кришки при кімнатній температурі на 30 хвилин настоятися.
Зробіть на багетах приблизно 3 діагональні надрізи гострим ножем.

Випікання

Попередньо розігрійте камеру до температури 230 °C у режимі обдуву гарячим повітрям.

Випікайте багети на середньому рівні впродовж 15 хвилин.

Залиште багети на решітці охолонути.

Етапи приготування

Розігріти робочу камеру до 230 °C Гаряче повітря

Попереднє розігрівання завершено. Помістіть страву в камеру.

Професійне випікання, сільське 230 °C протягом 15 хв

Акcesуари

Деко

Решітка

Додаткова інформація

Складено

26.01.2022

