



ORKLA FOODS ROMANIA
Pentru oameni, cu pasiune!

Vitason Baguette Rustique



Baking Experts Team



Vitason

Baguette Rustique

Premix concentrat pentru prepararea baghetei cu aspect rustic și coajă crocantă. Spre deosebire de bagheta franceză preparată prin metoda tradițională, produsele finite au miezul ceva mai compact.

DOZA DE UTILIZARE

10% (10 kg mix – 90 kg făină)

AVANTAJELE UTILIZĂRII

- conținutul ridicat de maia de grâu deshidratată conferă produselor finite gust senzațional, de pâine făcută în casă
- poate fi utilizat și la prepararea unei pâini rustice gustoase
- produsele finite ambalate își păstrează foarte bine prospețimea până la o săptămână
- conține sare și ameliorator

REȚETE RECOMANDATE

Baghetă rustică

	g	%
Vitason Baguette Rustique	1000	10
Făină 650	9000	90
Drojdie	250	2,5
Apă	6000	60

Mod de lucru:

Malaxare: 3 min. lent+5 min rapid (malaxor spiral)

Temperatura aluat: 26-27° C

Relaxare: 15 min.

Divizare: 320 g/buc.

Modelare: forma lungă de baghetă, cu capetele mai ascuțite/pudrați cu făină

Dospire finală: ~20 min./28-30° C/50-60% RH

Coacere: faceți 4 tăieturi oblice și coaceți ~25 min. la 230° C, cu foarte puțin abur la început

Pâine rustică

Aceeași rețetă ca mai sus, dar reduceți cantitatea de apă la 50-52%.

Aluatul poate fi cu 1-2° C mai cald.

Relaxare: 15 min.

Divizare: 400-500 g/buc

Modelare: rotund; pudrare cu făină

Dospire: 45-50 min./28-30° C/50-60% RH

Coacere: ~25 min. la 210-220° C, cu foarte puțin abur inițial

AMBALARE

20 kg net în saci de hârtie+polietilenă.



Baking Experts Team