

Préparation pour baguette viennoise



Code produit : 621

Conservation : Ambient

Conditionnement : Sac de 25 kg

Description commerciale

- Pour la confection de baguettes dorées et fondantes
- Dosage : 1000g de préparation, 500-550g de lait ou d'eau, 50-70g de levure

Mise en oeuvre

- Dosage : COMPLET B. Beurre Excellence 1 kg, Oeufs 400 g, Eau 100-120 g, Levure 50 g
- Pétrissage : 5 min en 1ère
- 20 min en 2ème vitesse
- Température de la pâte : 24 à 25°C
- Pointage : 30
- 45 mn
- Apprêt : 1h à 1h30, étuve à 30°C et 60-65% d'humidité
- Cuisson : 180°C à 210°C (pour les petites pièces)