



CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Al Ambiente



CATEGORÍA

Panadería



PRODUCTO TERMINADO

Baguette

BAGUETTE

INGREDIENTES

Grupo 1

Ingrediente	KG	%
Núcleo Pan Francés	1.000	50.00
Harina	2.000	100.00
Levadura BAKELS	90.000	3.00
Agua	1.800	60.00

Peso total: 94.800

MÉTODO

1. Pesar todos los ingredientes.
2. Amasar hasta lograr una masa suave y elástica.
3. Bolear cada porción y dejar en reposo por 25 minutos.
4. Formar los panes y leudar hasta que doble su volumen.
5. Hornear a 220°C con vapor y descender inmediatamente la temperatura a 180°C, por 25-30 minutos.

* No se requiere agregar mejoradores ni claras de huevo para obtener una buena crocancia.

* Si se desea obtener un aspecto más artesanal no desgasificar por completo la masa al momento de formar el pan.

Rendimiento:

Para barguetines de 120gr. 66 piezas.