

# BAGUETTE POUSSE LENTE

## バゲット プースラント

配 合	Pate Final %	1 k g g
フランスパン専用粉	100	1000
塩	2	20
safインスタントイースト赤	0.3	3
BBJ	0.2	2
ユーロモルト	0.3	3
水	68	680

工 程			
ミキシング	KEMPER ECO30	L2分	オートリズ 15分 L5分 H1分
捏上温度		22℃	
発酵時間		28℃ 45分	
分割重量		350g 150g	
ベンチタイム		20分	
成形	BONGARD MAJOR	Baguette	
ホイロ		10℃ 12~18時間	
焼成	BONGARD OMEGA	240/220℃ 40分~	

### 備 考

