

Franske baguetter / minibaguetter / stykker

OPSKRIFT SERVICE

Poolish

Landmel	2.500 g
Gær	50 g
Vand	5.000 g

Røres sammen og står natten over på køl.

Grunddej

Poolish	7.550 g
Fransk hvedemel	8.000 g
DURUM-SAUERTEIG	400 g
GERSTEN-MALTEX	300 g
IREKS FROST DIAMANT	150 g
Gær	125 g
Vand (ca.)	3.300 g

De sidste 3 min æltes følgende med i andet gear:

Salt	240 g
------	-------

Topping

Hvedemel eller sesamfrø

Æltetid:	7 min. langsomt + 5 min. hurtigt
Dejtemp.:	25 °C
Liggetid:	Ca. 45 min.
Dejvægt:	Baguetter: 350 g Stykker og minibaguetter: 100 g / bræk 3.000 g
Hviletid:	Baguetter: Ingen Stykker og minibaguetter: 20 min.
Opslåning:	Baguetter: Langes forsigtigt ud Stykker: Presses af på afbrækker Minibaguetter: Presses af på afbrækker og langes kort ud
Rasketid:	Baguetter: Natten over på køl i dejklæde Stykker: Natten over på køl Minibaguetter: Natten over på køl i dejklæde

IREKS BAGE CENTER
SKANDINAVIEN
Broenge 13
2635 Ishøj
DANMARK
Tel.: +45 43718270
Fax: +45 43718370
info@ireks.dk
www.ireks.dk


IREKS

Fortsættes på næste side

Bagetemp.: 220 °C

Bagetid: Ca. 20 min.

Fremgangsmåde: Baguetter: Efter endt liggetid vendes dejen ud på bordet, vejes af og langes forsigtigt ud. Baguetterne trilles i mel, lægges i dejklæder og står til næste dag.

Næste dag tages baguetterne ud fra køl og stilles i bageriet i 15 min. inden afbagning. De snittes 4 gange på tværs inden bagning.

Minibaguetter: Efter endt liggetid vendes dejen ud på bordet, vejes af i bræk à 3.000 g, ligger 20 min. i brækket, presses af og langes derefter korte ud, vendes i sesamfrø, og lægges i dejklæde, 4 stk. på den korte led af pladen i forlængelse af hinanden.

Næste dag tages minibaguetterne ud fra køl og raskes færdigt i bageriet. De bages i stænger af 4 stk.

Stykker: Efter endt liggetid vendes dejen ud på bordet, vejes af i bræk à 3.000 g, ligger 20 min. i brækket, presses af og vendes i sesamfrø, sættes på plader og stilles på køl til næste dag.

Næste dag tages stykkerne ud fra køl og raskes færdigt i bageriet.

Beregnet næringsværdi pr. 100 g baguetter inkl. hvedemelstopping:

Energi	1.016 kJ (240 kcal)
Fedt	2,3 g
- heraf mættede fedtsyrer	0,4 g
Kulhydrat	44,4 g
- heraf sukkerarter	2,7 g
Kostfibre	2,7 g
Protein	9,1 g
Salt	1,4 g

Beregnet næringsværdi pr. 100 g minibag./stykker inkl. sesamtopping:

Energi	1.060 kJ (251 kcal)
Fedt	4,2 g
- heraf mættede fedtsyrer	0,6 g
Kulhydrat	42,3 g
- heraf sukkerarter	2,6 g
Kostfibre	3,0 g
Protein	9,4 g
Salt	1,3 g



IREKS BAGE CENTER
SKANDINAVIEN
Broenge 13
2635 Ishøj
DANMARK
Tel.: +45 43718270
Fax: +45 43718370
info@ireks.dk
www.ireks.dk


IREKS