



Petits pains baguette sans gluten avec IREKS BAGUETTE BUN MIX GF K

IREKS BAGUETTE BUN MIX GF K	10.000 kg	100 %	22 lb	0 oz
Huile végétale	0.200 kg	2 %	0 lb	7 oz
Sel	0.180 kg	1.8 %	0 lb	6.5 oz
Levure fraîche	0.300 kg	3 %	0 lb	10.5 oz
Eau	6.500 kg	65 %	14 lb	5 oz
Poids total	17.180 kg		37 lb	13 oz

- Temps de pétrissage: 2 minutes lentement + 6 minutes rapidement (pétrin à spirale)
- Température de la pâte: 26° C (79° F)
- Fermentation en masse: aucune
- Poids: 2.500 kg (5 lb 8 oz)/36 pièces
- Fermentation intermédiaire: aucune
- Façonnage: petits pains baguette
- Fermentation finale: 45 – 50 minutes
- Température de cuisson: 230° C (445° F), chaleur tombante à 190° C (374° F), avec vapeur
- Temps de cuisson: approx. 18 minutes
- Préparation: Diviser la pâte et former les pâtons obtenus en boule. Allonger les boules et déposer sur des plaques à baguette avec la clé en dessous. Après la fermentation, inciser les pâtons une fois en long et cuire avec vapeur.

