

Baguetter

10,000	Hvede mel
0,500	Mafioso
6,500	Vand
0,200	Gær
0,200	Salt
0,200	Frigomalt
17,600 kg	Dejvægt i alt

Fremgangsmåde:

Æltetid 1. gear	5 - 6 min.
Æltetid 2. gear	6 - 8 min.
Dej temperatur	22 - 24 grader °C
Hviletid	40 - 60 min.
Dejvægt:	0,300 kg
Bagetemp.:	230 - 240 grader
Bagetid	25 - 30 min.

Kan også anvendes til lysbaget baguetter/rundstykker:

Ved lysbagt, anbefalelse der at indsætte 220 grader, faldene til 190 grader, i 25 min.