

BAGUETTE



BAGUETTE

 **PRESENTACIÓN**
20 kg

 **VIDA ÚTIL**
9 meses

 **CONSERVACIÓN**
Mantenerse en lugar fresco,
seco y libre de humedad.

VENTAJAS

- Buen greñado
- Corteza crujiente y miga suave



5002

RECETA

 Mix	 Agua	 Levadura
1 kg	600 g	30 g

PROCEDIMIENTO

Mezclado: 10 min
Reposo: 10 min a TA.
Fermentación: 40 minutos a 30° C
Reposo: 10 min TA
Horneo: 200° C con caída 180° C por 15 min

