

# БАГЕТ на спелом тесте. Рецепт Д. Хамельмана

Мука в опаре: 25%

Ингредиенты	Рецептура	
	3 заготовки, г	%
<b>ОБЩАЯ РЕЦЕПТУРА</b>		
Пшеничная хлебопекарная мука	453	100
Вода	300	66
Соль	9	2
Дрожжи:		
прессованные	5,7	1,25
инстантные сухие	1,8	0,4
<b>Общий выход</b> теста	768	169,25
<b>СПЕЛОЕ ТЕСТО</b>		
Пшеничная хлебопекарная мука	114	100
Вода	75	66
Соль	2,27	2
Дрожжи:		
прессованные	0,3	0,2*
инстантные сухие	0,1	0,07*
<b>Всего</b>	191	
<b>ТЕСТО</b>		
Пшеничная хлебопекарная мука	340	
Вода	225	
Соль	6,73	
Дрожжи:		
прессованные	5,4	
инстантные сухие	1,7	
Спелое тесто	191	
<b>Всего</b>	768	

\* по отношению к муке в опаре

### **1. Подготовка спелого теста**

Созревание опары 12–16 ч при 21 °С. У созревшей опары поверхность выпуклая и лишь немного начинает опадать в центре.

### **2. Замес теста**

Спелое тесто добавляем после полного перемешивания ингредиентов (мука, вода соль, дрожжи). После добавления спелого теста (добавлять частями) корректируем гидратацию. Тесто получается гладкое и умеренной консистенции. Желательная температура теста 24 °С.

### **3. Брожение теста**

Продолжительность – 2 часа

### **4. Обминка**

Один раз – через 60 минут брожения

### **5. Деление и формование**

Смотри видео-рецепт

### **6. Окончательная расстойка**

Примерно 60–90 минут при температуре 24 °С.

### **6. Выпечка**

Предварительно подайте пар в печь, загрузите тестовые заготовки, и снова подайте пар. Выпекать при 240 °С. Если корочка подрумянивается слишком быстро, снизьте температуру на 10 – 20 градусов. Как только корочка приобретет цвет, между корпусом и дверью духовки вставьте ложку. Выпекать примерно 25 минут.