

# БАГЕТ НА ЗАКВАСКЕ. Рецепттура Фредерика Лалоса

Мука в закваске: 15%

Ингредиенты	Рецептура	
	3 заготовки, г	%
<b>ОБЩАЯ РЕЦЕПТУРА</b>		
Пшеничная хлебопекарная мука	410	100
Вода	270	66
Соль	10	2,5
Зародыши пшеницы	2	0,5
Дрожжи:		
прессованные	0,5	0,12
инстантные сухие	0,16	0,04
<b>Общий выход</b> теста	692,5*	169,1
<b>ГУСТАЯ ЗАКВАСКА</b>		
Пшеничная хлебопекарная мука	60	100
Вода	45	75
Материнская закваска	10	17
<b>Всего</b>	115	
<b>ТЕСТО</b>		
Пшеничная хлебопекарная мука	350	
Вода	225	
Соль	10	
Зародыши пшеницы	2	
Дрожжи:		
прессованные	0,5	
инстантные сухие	0,16	
Закваска густая	115	
<b>Всего</b>	702,5	

\* в общей рецептуре не учтена мука и вода для материнской закваски

### **1. Подготовка густой закваски**

Примерно за 12-16 часов (при 21 градусе) до замеса теста делаем последнее разведение закваски.

### **2. Замес теста**

Для замеса теста нужно соединить все ингредиенты кроме соли. Соль добавляем на середине замеса. Требуется хорошо вымесить тесто. Оно должно быть гладким и не липким. Желательная температура теста 24 °С.

Накрываем и даем постоять 15-20 минут.

### **3. Формовка**

Делим на три части и оставляем для отдыха на 20-25 минут и формуем багеты.

### **5. Окончательная расстойка**

Примерно 16-20 часов при температуре 12 °С. Температура расстойки влияет на продолжительность расстойки.

### **6. Выпечка**

Предварительно подайте интенсивный пар в печь, загрузите тестовые заготовки, и снова подайте пар. Выпекать при 250 °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 22 минуты.

Важно дать полную выпечку иначе влага в хлебе смягчит корку и вы лишитесь хрустящей корочки.