

БАГЕТ на опаре пулиш. Рецепттура Дж. Хамельмана

Мука в опаре: 33%

Ингредиенты	Рецептура	
	3 заготовки, г	%
ОБЩАЯ РЕЦЕПТУРА		
Пшеничная хлебопекарная мука	454	100
Вода	300	66
Соль	9	2
Дрожжи:		
прессованные	5	1,1
инстантные сухие	1,8	0,4
Общий выход теста	768	169,1
ПУЛИШ		
Пшеничная хлебопекарная мука	150	100
Вода	150	100
Дрожжи:		
прессованные	0,3	0,2*
инстантные сухие	0,1	0,07*
Всего	300	
ТЕСТО		
Пшеничная хлебопекарная мука	304	
Вода	150	
Соль	9	
Дрожжи:		
прессованные	4,7	
инстантные сухие	1,7	
Пулиш	300	
Всего	768	

* по отношению к муке в опаре пулиш

1. Подготовка пулиш

Созревание опары 12–16 ч при 21 °С.

2. Замес теста

Пулиш добавляем вместе со всеми ингредиентами. Тесто получается гладким, средней консистенции. Желательная температура теста 24 °С.

3. Брожение теста

Продолжительность – 2 часа

4. Обминка

Один раз после одного часа брожения

5. Окончательная расстойка

Примерно 60–90 минут при температуре 24–28 °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 20–22 минуты.