



## Franske Baguettes

m. pouliche....

Pouliche:	1000 g	Blé Origine Francaise
	1000 g	Koldt vand
	20 g	Gær

Står i bageriet i 2 timer – sættes derefter på køl til næste dag. Overfladen af poulichen skal have en intensiv udvikling af luftbobler, men der må ikke være dannet skum.

Dejen:	2020 g	Pouliche (se ovenstående)
	2100 g	Blé Origine Francaise
	30 g	Bagehjælpemiddel
	30 g	Gær
	1000 g	Vand, ca.

Dejen æltes 10 minutter langsomt – derefter tilsættes 60 g fint salt. Der æltes videre i 5 minutter langsomt og 5 minutter hurtigt.

Dejtemperatur: 23-25°C

Æltetid: 15 minutter i 1. gear – 5 minutter i 2. gear

Liggetid: 60-75 minutter

Dejvægt: 300-400 g

Opslåning: Virkes op i lang facon – efter 15-20 minutter langes baguetterne ud og sættes på plade eller et stykke meldrysset stof.

Rasketid: 50-60 minutter i rumtemperatur.

Snitning: Snittes på langs med fladliggende klinge.

Afbagning: Indsætningstemperatur som til rundstykker.  
Damp halvt så meget som til rundstykker.  
Afbagningstemperatur lidt lavere end rundstykker.

Bagetid: 20-25 minutter – deraf de sidste 10 minutter med åben spjæld.