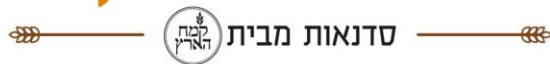


מתחם טחנת הקמח



באגט קלאסי

כ-7 באגטים

חומרים:

1ק"ג קמח T65 מסורתי

690 ג' מים

100 ג' מחמצת

20 ג' מלח

8 ג' שמרים יבשים

אופן ההכנה:

לישה ראשונה ואוטוליזה:

במיקסר עם וו לישה מערבבים 2-3 דקות, רק את הקמח ו-80% מהמים וממתינים 10-40 דקות.

לישה שנייה:

מפעילים את המיקסר, ל-6-10 דקות במהירות איטית ומוסיפים בהדרגה את המחמצת, לאחר מכן את השמרים היבשים ואת שאר המים. לאחר כ-4-8 דקות לישה מוסיפים את המלח.

לשים במהירות גבוהה לעוד 3-4 מדקות נוספות, עד לקבלת בצק אלסטי ולא דביק.

עושים שני קיפולים במשך שעה ומכניסים למקרר למשך הלילה.

מחלקים את הבצק לחתיכות של 250 או 350 ג'.

עיצוב ראשוני – לחצי שעה.

עיצוב סופי – והתפחה לשעה.

מחממים תנור לחום של 260 מעלות, חורצים את הבאגטים ואופים עם אדים כ-25 דקות.

בתיאבון!