

Багет дрожжевой (с добавлением цельнозерновой муки)

Ингредиенты для опары:

- 150 г муки цельнозерновой пшеничной муки
- 150 г воды
- 3 г прессованных дрожжей (или 1 г сухих)

Приготовление:

Дрожжи разводим в воде, добавляем муку, тщательно размешиваем и оставляем на 8 часов под крышкой.

Основной замес:

- 350 г муки пшеничной высшего сорта
- 200 г холодной воды
- 10 г соли
- 5 г прессованных дрожжей (или 2 г сухих)

Приготовление:

1. Дрожжи разводим в воде, добавляем опару, муку и воду, тщательно вымешиваем в течение 5-7 минут.
2. Добавляем соль и месим до растворения крупинки в тесте еще 2-3 минуты.
3. Расстойка: Перекладываем тесто в посуду, смазанную растительным маслом и накрываем крышкой, оставляем на 2 часа. В течение этих 2 часов производим складывание каждые 30 минут.
4. По истечении 2 часов аккуратно делим тесто на 4 равные части, формуем багеты и перекладываем на ткань, обильно посыпанную мукой. Между багетами делаем прослойку из ткани, чтобы они не слиплись друг с другом. Оставляем еще на час.
5. Выпечка: Перед выпечкой перекладываем на силиконизированную пергаментную бумагу, делаем надрезы хлебным ножом под углом и выпекаем в заранее разогретой духовке при температуре 220 градусов в течение 10 минут с паром и еще 12 минут без пара.
6. Остужаем на решетке. Приятного аппетита.



Благодарим, что выбираете Кондитерскую школу Надежды Такташкиной
и курс “Хлеб легко”