



**CATEGORIA**

Panificação

## BAGUETTE TRADICIONAL

## INGREDIENTES

### Grupo 1

Ingrediente	KG
<b>Pão Rústico Bakels</b>	5.000
Fermento Seco Instantâneo Standard Bakels	0.015
Água gelada	3.750

**Peso total:** 8.765

## MÉTODO

Colocar o **Pão Rústico Bakels** e o **Fermento biológico instantâneo Bakels** na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto.

Adicionar parte da água gelada (3 L) e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 5 minutos.

Adicionar o restante da água gelada aos poucos e bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 5 minutos ou até atingir o ponto de véu.

Colocar a massa em caixa plástica previamente untada com óleo.

Cobrir com plástico. Descansar por 15 minutos.

Dobrar a massa em três dentro da própria caixa e fermentar por 15 minutos.

Dobra novamente a massa em três dentro da própria caixa e fermentar por 30 minutos.

Dividir em partes de 350 g.

Pré-modelar a massa em formato de filão alongado, sem apertar.

Cobrir com plástico. Descansar por mais 30 minutos em mesa polvilhada com farinha de trigo.

Modelar em formato de filão, dando apenas duas dobras na massa sem apertar (para não retirar os gases da fermentação da massa).

Esticar o pão até atingir aproximadamente 40 cm de comprimento.

Colocar o pão com a costura para cima sobre a lona polvilhada com farinha de trigo. Puxar a dobra para o pão não grudar um no outro.

Fermentar em armário de fermentação á temperatura ambiente por aproximadamente 90 minutos ou até o ponto.

Com o auxílio de uma palheta, colocar o pão no carregador ou pá.

Dar o fio no sentido do comprimento ou conforme desejar.

Fornear em forno lastro pré-aquecido com vapor a 250° C, e reduzir a temperatura para 230°C por aproximadamente 30 minutos.

## RENDIMENTO:

26 Unidades de 280 g