



CATEGORÍA

Panadería



SÁNDWICH BAGUETTE

INGREDIENTES

Grupo Pre Fermento

Ingrediente	KG
Harina	0.100
Agua	0.100
Levadura Instantánea Bakels	0.002
Fermdor W Germ	0.020
Peso total:	0.222

Grupo Base

Ingrediente	KG
Harina	1.000
Agua	0.650
Sal	0.020
Pre Fermento	0.220
Peso total:	1.890

Grupo Relleno

Ingrediente	KG
Queso	0.360
Jamón	0.720
Tomate	0.900
Lechuga	0.090
Peso total:	2.070

MÉTODO

Pre Fermento

- En un recipiente mezclar ingredientes hasta que estén incorporados y dejar reposar en refrigerador 18 hrs.
- Al terminar el proceso, utilizar directamente en la receta

Base

- En el bowl de la maquina agregar el agua, pre fermento y los ingredientes secos.
- Amasar en velocidad lenta 2 minutos hasta que los ingredientes se incorporen completamente.
- Amasar en velocidad rápida por 13 a 15 min.
- Chequear red de gluten.
- Una vez terminado el trabajo mecánico, controlar temperatura de la masa, esta no debe ser superior a 25°C.
- Dividir masa en piezas de 350 gramos.
- Ovillar y reposar.
- Luego aplastar, hacer pliegues y comenzar a dar forma tradicional.

Relleno.

Rellenar con queso, jamón, tomate y lechuga.

(Receta para 6 Baguette, 3 sándwich por cada pan)