



BAGUETTE AI CEREALI ANTICHI RUSTIQ

IMPASTO POLISH

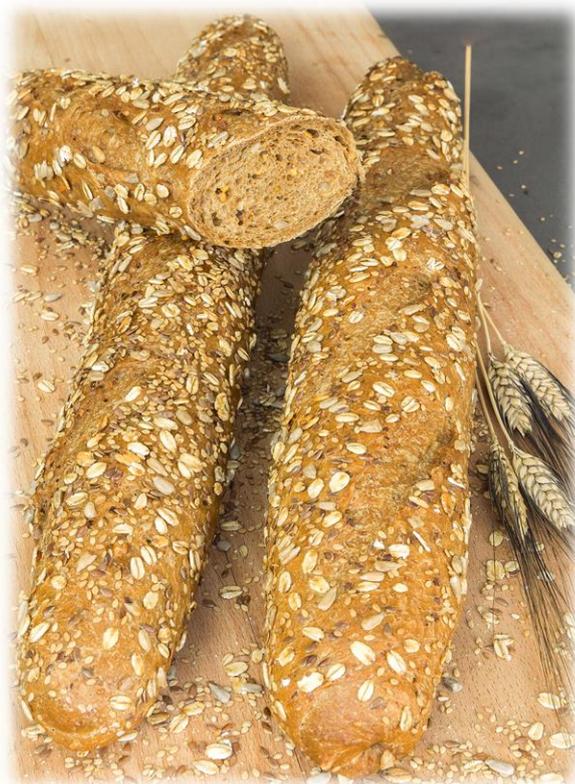
| | |
|--------------------------------------|---------|
| FARINA DI FRUMENTO 340 W | 1.000 g |
| ACQUA | 1 l |
| LIEVITO DI BIRRA (GENUIT START 70 g) | 30 g |

Mescolare tutti gli ingredienti fino a ottenere un impasto cremoso.

Far riposare in ambiente per circa 3 ore o comunque fino a che l'impasto non risulti molto lievitato.

IMPASTO

| | |
|----------------------------------|---------------|
| POLISH | 2.030-2.070 g |
| WALDKORN® CEREALI ANTICHI RUSTIQ | 600 g |
| FARINA DI FRUMENTO 260 W | 300 g |
| SALE | 30 g |



Versare tutti gli ingredienti in impastatrice a spirale e lavorare 4 min in 1° velocità e 5 minuti in 2° velocità fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Far riposare 10 minuti circa in ambiente e formare quindi dei filoni del peso desiderato. Inumidire la superficie del filone e decorare con Waldkorn® Classic Dekor.

Far lievitare in cella di lievitazione a 30°C e 80% di umidità per circa 90-120 minuti, incidere la superficie con 5 tagli obliqui ed infornare in forno statico a 215°C con vapore, abbassando subito la temperatura a 190°C, per 20 minuti. Aprire quindi la valvola e cuocere per altri 20 minuti*.

*Tempi e temperature per filoni da 320 g a crudo. Per il forno ventilato considerare circa 30°C in meno rispetto le temperature indicate per il forno statico.