

“Ferrarese” so ZMES FRANCÚZSKA BAGETA

Pšeničná múka	10,000 kg
ZMES FRANCÚZSKA BAGETA	0,500 kg
Olivový olej	1,000 kg
Soľ jemná	0,200 kg
Droždie pekárske	0,400 kg
Voda pitná, cca.	4,400 l
<hr/> Hmotnosť spolu	16,500 kg

Doba miesenia:	6 + 6 minút
Teplota cesta:	24 °C – 25 °C
Odležanie:	žiadne
Navážka:	2,100 kg/30 kusov
Medzikysnutie:	20 minút
Spracovanie:	stáčanie do tvaru rožka
Kysnutie:	40 – 45 minút
Teplota pečenia:	230 °C, bez pary
Doba pečenia:	15 minút (otvoriť klapku po polovici celkového času pečenia)

Postup spracovania: Po prvotnom nakysnutí rozdeľte cesto na klonky a vytvarujte do okrúhlych tvarov. Nechajte odpočívať cca. 10 minút, následne zrolujte do tvaru rožkov. Prekrižte dva rožky, stlačte v strede tak, aby vzniklo písmeno "X". Po vykysnutí pečte bez pary.

