

## Bageta (CRAFT MASTER DURUM)

Hmotnost: 240,00 g

### Receptura na množství

1 ks

### Doba mísení

4 + 7 min.

### Kynutí těsta

v lednici cca 18 hod. 0 min.

### Navážka na 1ks

300,00 g

### Teplota těsta

20 - 22 °C

### Teplota pečení

230/250 °C

### Propek

20 %

### Zrání těsta

20 + 20 min.

### Doba pečení

20 - 22 min.

Těsto (peče se)	navážka: 300,00 g	po pečení: 240,00 g	Σ177,45
Pšeničná mouka hladká světlá			100,000 %
<b>CRAFT MASTER DURUM</b>			5,000 %
Olej jedlý			4,000 %
Sůl jedlá			2,200 %
Droždí pekařské			1,250 %
Voda pitná			65,000 %

### Poznámka

Vymísíme volnější těsto na záraz, vložíme ho do vymazané zrací nádoby a necháme zrát. Po době zrání rozvažujeme na těstové kusy, lehce stočíme a necháme 20 minut odpočinout. Zpracováváme do tvaru baget, odsazujeme na vlnité plechy a dáme do lednice. Druhý den výrobky vytáhneme z lednice a necháme cca 60 minut dokynout při pokojové teplotě. Poté nařízneme a pečeme v páře.



Výživové údaje ve 100 g upečeného výrobku:

Energetická hodnota:	1 210,2 kJ
Energetická hodnota:	289,6 kcal
Tuky:	3,7 g
z toho nasyc.mastné kyseliny:	0,3 g
Sacharidy:	51,8 g
z toho cukry:	2,6 g
Vláknina:	2,4 g
Bílkoviny:	9,9 g
Sůl:	1,6 g

Vypočtené výživové údaje platí pouze při dodržení uvedené receptury a výrobního postupu.