

Des Champs

T65 Αλεύρι Σίτου για Γαλλική Μπαγκέτα



— ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ —

- › Μπαγκέτα με παραδοσιακή, ρουστίκ γεύση
 - Υπέροχη γεύση και άρωμα προζυμιού σίκαλης.
 - Με ανοιχτόχρωμη και εξαιρετικής κυψέλωσης ψίχα.
 - Τραγανή κόρα με ωραίο, χρυσοκίτρινο χρώμα.
- › Ιδανικό για μπαγκέτα με 3 κοψίματα
- › Πολύ καλή διατηρησιμότητα του τελικού προϊόντος
- › Πηγή πρωτεϊνών



TIPS

- Ιδανικό για γαλλική μπαγκέτα, ψωμί του τοστ, πίτσα και ψωμάκια σάντουιτς.
- Συνδυάστε το με φρέσκα λαχανικά, κρέας, θαλασσινά και τυρί.

Des Champs



1.000 γρ.

Αλεύρι
Des Champs



650 γρ.

Νερό



8-10 γρ.

Νωπή Μαγιά
(διαιρέστε δια δύο αν
χρησιμοποιήσετε ξηρή μαγιά)



18-20 γρ.

Αλάτι

Απευθείας Μέθοδος

Αργή Ωρίμανση

Ανάμειξη

Ταχυζυμωτήριο



Αργή ταχύτητα: 5'
Γρήγορη ταχύτητα: 5-7'

Γαλλικού τύπου ζυμωτήριο



Αργή ταχύτητα: 5'
Γρήγορη ταχύτητα: 12-14'



Τελική θερμοκρασία ζύμης:
24-25°C

1η Ωρίμανση

10-20'



10-20'

Κόψιμο και Αρχική Μορφοποίηση

330-350 γρ.

Αρχική κυλινδρική μορφοποίηση



330-350 γρ.

Αρχική κυλινδρική μορφοποίηση

Ξεκούραση



10-20'

10-20'

Τελική Μορφοποίηση



Μπαγκέτες

Μπαγκέτες

Αργή Ωρίμανση



/

2-4°C

Όλο το βράδυ στο ψυγείο

Στοφάρισμα



25°C
75'-90'

10°C
240'-300'

Ψήσιμο



240-250°C
(με ατμό)
16'-18'

240-250°C
(με ατμό)
16'-18'

Συστατικά

Αλεύρι **σίτου**, ξηρό προζύμι **σίκαλης**, ξηρά **γλουτένη σίτου**, βελτιωτικό αλεύρων (ασκορβικό οξύ), ένζυμα* (α-αμυλάση, ξυλανάση).

Μπορεί να περιέχει ίχνη **σόγιας**.

*Τα ένζυμα είναι τεχνολογικά βοηθήματα τα οποία δεν απαιτείται να δηλώνονται στην επισήμανση των τελικών προϊόντων.

Διατροφική δήλωση ανά 100g μείγματος

| | |
|-----------------------------|------|
| Ενέργεια (kJ) | 1423 |
| Ενέργεια (kcal) | 336 |
| Λιπαρά (g) | 1,2 |
| εκ των οποίων κορεσμένα (g) | 0,2 |
| Υδατάνθρακες (g) | 68,6 |
| εκ των οποίων σάκχαρα (g) | 0,7 |
| Εδώδιμες ίνες (g) | 3,8 |
| Πρωτεΐνες (g) | 10,7 |

Περιέχει αμειλητές ποσότητες σε αλάτι.



TOGETHER FOR
TASTE

Des Champs



ΣΥΝΤΑΓΗ

ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΨΩΜΙ

| | |
|---|-----------|
| Αλεύρι | 1.000 γρ. |
| Νερό | 700 γρ. |
| Αλάτι | 18-20 γρ. |
| Νωπή Μαγιά (διαρέστε δια δύο αν χρησιμοποιήσετε ξηρή μαγιά) | 6-8 γρ. |

Ανάμειξη

Ταχυζυμωτήριο



Αργή ταχύτητα → 5'

Γρήγορη ταχύτητα → 5 - 7'

Γαλλικού τύπου ζυμωτήριο



Αργή ταχύτητα → 5'

Γρήγορη ταχύτητα → 12 - 14'



Τελική θερμοκρασία

ζύμης → 24-25°C



ΣΥΝΤΑΓΗ

ΜΠΑΓΚΕΤΑ ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ

| | |
|---|-----------|
| Αλεύρι | 1.000 γρ. |
| Νερό | 670 γρ. |
| Αλάτι | 18-20 γρ. |
| Νωπή Μαγιά (διαρέστε δια δύο αν χρησιμοποιήσετε ξηρή μαγιά) | 8-10 γρ. |

Ανάμειξη

Ταχυζυμωτήριο



Αργή ταχύτητα → 5'

Γρήγορη ταχύτητα → 5 - 7'

Γαλλικού τύπου ζυμωτήριο



Αργή ταχύτητα → 5'

Γρήγορη ταχύτητα → 12 - 14'



Τελική θερμοκρασία

ζύμης → 24-25°C

Des Champs



ΣΥΝΤΑΓΗ

ΖΥΜΗ ΠΙΤΣΑΣ

| | |
|--|-----------|
| Αλεύρι | 1.000 γρ. |
| Νερό | 500 γρ. |
| Ελαιόλαδο | 60 γρ. |
| Νωπή Μαγιά (διατρέστε δια δύο αν χρησιμοποιήσετε ξηρή μαγιά) | 4-6 γρ. |
| Αλάτι | 18-20 γρ. |

Ανάμειξη

Ταχυζυμωτήριο



Αργή ταχύτητα → 5'

Γρήγορη ταχύτητα → 3-5'

Γαλλικού τύπου ζυμωτήριο



Αργή ταχύτητα → 5'

Γρήγορη ταχύτητα → 10-12'



Τελική θερμοκρασία

ζύμης → 24-25°C

Χρόνος ξεκούρασης: Όλο το βράδυ στο ψυγείο στους 2-4°C πριν τη χρήση