



Godt brød fra vår baker

Grove baguetter med Regal Hvit Hvete

Baguetter bakt med Regal Hvit Hvete Sammalt Fin gir økt fiberinnhold og et saftig, holdbart produkt. Har den samme lyse fargen og milde smaken som vanlige baguetter. God holdbarhet.



Grovhet: 51 %

INGREDIENSER

Ingrediens	Gram
Vann	10 000
Regal Hvit Hvete Sam Fin	7 700
Regal Hvetemel Bakeri	7 300
Idun Fersk gjær original blå	500
Rapsolje	460
Combisur Pluss	500
Salt	290
Total deigvekt:	26 750

Deigvektforslag baguetter: 180 gram

Antall enheter: 149

FREM GANGSMÅTE

Deigtemperatur	27°C
Eltetid	6 + 4 min
Hviletid	15 x 15 min, 15 min i virket
Rasketid	20 min rask + 10 min i bakeri
Rasketemperatur	36°C
Fuktighet	78% RH
Dampetid	1-2 sek
Steketemperatur	250°C - 210°C
Steketid	15 min
Tilberedning	Snittes etter rask

