

# Baguettes 6 stk. - Live bagning

## Søndag d. 14. juni 2020 kl. 14:00



- Gør bagværk til livsglæde

### Opskrift

600 g vand 5°C

50 g gær

**40 g gluten**

**60 g hvedesur**

**20 g Frost**

10 g sukker

20 g salt

880 g hvedemel 12 %

Det hele samles i røremaskine

Ælt ca. 18 minutter først langsomt slut hurtigt

Dejtemperatur 27-28 grader

Hviler under **overdækningsplastik** ca. 15 minutter



Tænd ovnen med **bagestål** ved 240 °C og DAMP i bunden

Vejes af på 250 g og virkes runde op

Hviler igen ca. 30 minutter under **overdækningsplastik**.

Virkes op aflange ved at banke dejen flad, fold oversiden ned over midten og strammes op.

Rulles ud til plades længde, bunden vendes i durummel og sæt 3 pr. plade med bagepapir.

Hæver optimalt i et **Bordstik med Bagetelt** over og ½ l. kogende vand i bunden til fugt og varme.

Efter ca. 45 minutter snittes dejen med 4-5 aflange snit skråt pr. baguettes, hæver yderligt 10-15 minutter.

Sættes ind på **bagestål** med en **pizza og brødspartel**, der smides ca. 1 dl vand i **DAMP** og luk ovn-lågen hurtigt.

Bag 2 minutter på varmluft 240 °C

10 minutter på over og under varme 220°C.

Tag **DAMP** ud af ovnen

5 minutter ved 210°C. tag damp ud ved at åbne ovnen i 5 sec.

3-5 minutter til de er gyldne og virker sprøde

Skru ovnen op på 250 °C. og vent 10 minutter inden næste plade bages.

TIPS: hvis der skal bages flere gange i samme ovn, kan en plade sættes lunt (bages først) og en plades sættes lidt køligere (bages sidst), så hæver de ikke lige hurtigt.