



INGREDIENTES

Ingredientes

Harina fuerte	1000 g
Sal	20 g
O-tentic Origin	40 g
Sapore vita Alera	150 g
Agua	630 grs

Método de trabajo:

Amasado	Amasar en media velocidad hasta desarrollar gluten al 100%.
Temperatura masa:	24°C a 26°C
Fermentación en bloque	: 1 hora
Dividido y Pesaje:	Divida trozos de masa de 500 g, preformar arrollando la masa. Reposar nuevamente 30 minutos. Transcurrido este tiempo; formar baguette sobre harina, llevar a fermentar en frío una noche.
Fermentación final:	Al día siguiente; fermentar 45 minutos a 1 hora a temperatura ambiente.
Decoración:	Cernir harina al gusto, cortar y hornear.
Horneo:	Entrada: 230°C arriba 225°C / 30 minutos.