

BAGETT HÁZILAG

GÁBOR A HÁZIPÉK

Az előtészta összetétele:

- **BL55 Finomliszt: 50g**
- **Friss élesztő: 5g, vagy szárított: 1,5g**
- **Hideg víz: 50ml**

A TangZhong összetétele:

- **BL80 Fehér kenyérliszt: 20g**
- **(BL55-tel pótolható)**
- **Víz: 100ml**

A főtészta összetétele:

- **Előtészta: teljes mennyiség**
- **TangZhong: teljes mennyiség**
- **BL55 Finomliszt: 175g**
- **BL80 Fehér kenyérliszt: 205g**
- **(BL55-tel pótolható)**
- **Friss élesztő: 3g, vagy szárított: 1g**
- **Só: 10g**
- **Cukor: 3g**
- **Langyos víz: 210ml**

Az elkészítés menete:

1. Előtészta készítése, melynek hűtőszekrénybe helyezve az érési ideje a felhasználásig 10-13 óra. A felhasználás előtt egy órával tegyük szobahőmérsékletre!
2. TangZhong készítése, majd szobahőmérsékletre hűtése.
3. Főtészta készítése
4. Tésztaérés: 60 perc
5. Tészta nyújtása és hajtogatása
6. Tésztaérés: 30 perc
7. Tészta hajtogatása szíromhajtással



8. Tésztaérés: 30 perc
9. Tészta osztása 3 × 260-265g-os darabokra, majd az elosztott tésztadarabok gömbölyítése
10. Pihentetés: 15 perc
11. A bagettek előformázása
12. Pihentetés: 3 perc
13. A bagettek készre nyújtása, sütőlemezre helyezésük, majd letakarásuk
14. Kelesztés: 25-40 perc
15. A bagettek bevágása és vízzel való átspriccelésük
16. Sütés: 235C°-ra előmelegített gőzzel telített légterű, légkeveréses módba állított sütőbe kell behelyezni, majd a hőmérsékletet 200C °-ra visszavenni és 20-25 percig sütni. A gőzképző eszköz 14 perc után eltávolítandó! A recept alsó-felső sütéssel is elkészíthető a hőfokot 15-20C°-kal magasabbra emelve
17. Sütés után spricceljük át őket hideg vízzel



VIDEÓ ITT!



**PRÉMIUM LISZTEK
MAGYAR CSALÁDELLÁTÓ**

A recept prémium minőségi kiviteléhez szeretettel ajánlom a Magyar Családe llátó BL65 kecskeméti kende búzalisztjének, valamint a BL80 kecskeméti kerecsen világos búzalisztjének a használatát!

<https://gaborahazipek.hu/>