

# نان باگت فرانسوي اريجينال

محصولات پوراتوس

- **اس 500 اکتی پلاس**

## مواد لازم

آرد	کیلوگرم 40
خمیر مایه	گرم 600-400
بهبوددهنده اس 500 اکتی پلاس	گرم 400
نمک	گرم 800
آب	لیتر 24

## روش تهیه

میکس کردن: 20-25 دقیقه با میکسرهای معمولی کند یا 8-10 دقیقه با میکسرهای اسپیرال سریع

دمای خمیر: 25 درجه سانتیگراد

استراحت اولیه: 30 دقیقه

وزن چانه : 200-400 گرم

تخمیر میانی: 10 دقیقه

سپس خمیرها را با دستگاه رول کن بصورت کشیده رول کنید

تخمیر نهایی در اتاق تخمیر: 35-40 دقیقه، در 32-35 درجه سانتیگراد و رطوبت 75-85 درصد

بعد از تخمیر می تولن روی خمیر را با تیغ یا چاقوی تیز برشهای سطحی داد

دمای فر: 210-220 درجه سانتیگراد با بخار اولیه

زمان پخت : 20-25 دقیقه

# فرمولاسیون نان باگت فرانسوی

## محصولات پورانتوس

- **قرمز 1001**

### مواد لازم

کیلوگرم 40	آرد
گرم 600	خمیرمایه
گرم 180	بهبوددهنده 1001 قرمز
گرم 600	نمک
گرم 400	شکر
لیتر 24	آب

### روش تهیه

میکس کردن: 20-25 دقیقه با میکسرهای معمولی کند یا 8-10 دقیقه با میکسرهای اسپیرال سریع

دمای خمیر: 25 درجه سانتیگراد

استراحت اولیه: 15 دقیقه

وزن چانه : 200-400 گرم

تخمیر میانی: 10 دقیقه

سپس خمیرها را با دستگاه رول کن بصورت کشیده رول کنید

تخمیر نهایی در اتاق تخمیر: 40-45 دقیقه، در 32-35 درجه سانتیگراد و رطوبت 75-85 درصد

دمای فر: 210-220 درجه سانتیگراد با بخار اولیه

زمان پخت : 20-25 دقیقه