

Pão Francês koristeći HIT

	masa/%	masa/kg
Pšenično brašno	100,0	10,000
HIT	0,5	0,050
So	2,0	0,200
Kvasac	3,0	0,300
Voda, oko	55,0	5,500 l
Ukupna masa		16,050

Vreme zamesa:	3 + 6 min
Temperatura testa:	22 – 24 °C
Fermentacija u masi:	nema
Odvaga testa:	1,950 kg/30 kom
Međufermentacija:	15 min
Oblikovanje:	duguljasti oblik
Završna fermentacija:	70 min
Temperatura pečenja:	230 °C, uz dodatak pare
Vreme pečenja:	18 min

Uputstvo za rad:

Nakon međufermentacije, delilicom/okrugliteljem podeliti i formirati kuglice. Testene komade izdužiti, a nakon relaksacije testa od oko 5 minuta, na mašini za namotavanje namotati tako da bude što više namotaja u kratkom testenom komadu. Složiti sve na plehove za baget sa šlusom na dole i fermentisati. Pre pečenja, narezati po sredini pod koru i peći sa malo pare.

