

detkityumen.ru

Французская булка на закваске



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

- 100гр. закваски Левито Мадре 50 процентной.
- 515 муки в/с
- 25гр. сахара
- 12гр. соль
- 25гр. масло сливочное, растительное или оливковое(постный вариант)

Приготовление:

Муку и воду смешать, оставить на аутолиз 20-60 минут.

После аутолиза порвать в тесто закваски кусочками добавить сахар, замещать на 1 скорости(5 минут), добавить соль и ещё 5 минут, добавить масло, месить до гладкости 5-10 минут.

А лучше замес делать руками всего 20-30 минут, зависит от интенсивности замеса.

Округлить и положить в смазанную растительным маслом миску. Оставляем на брожение на 3 часа. Складываем через каждый час, 2 раза. Тесто выкладываем на стол, предварительно округляя, отлёжка 30 минут.

Сформовать.

Расстойка 3 часа при комнатной температуре. Если хотим расставивать в холодильнике, то 1 час оставляем при комнатной температуре, убрать в холодильник на 10-13 часов при температуре 6-10 градусов. Заранее греем духовку на 250 градусов. Выпечка с паром либо под колпаком при температуре 250 градусов, 10 минут. Пар убираем и пекем ещё 25 минут при температуре 200 градусов.

-

29.01.2021

[Органика](#)

