

Recipe Card

플리쉬 바게트

(2인기준 총 6개 분량)

Ingredients

플리쉬

- 강력 375g
- 물 375g
- 레드이스트 2g

본반죽

- 강력 520g
- 호밀 50g
- 레드이스트 6g
- 소금 20g
- 물 325g
- 몰트엑기스 10g
- 발효종 400g

Recipe

memo



수원과학대학교
SUWON SCIENCE COLLEGE

Recipe Card

플리쉬 바게트

(2인기준 총 6개 분량)

Ingredients

플리쉬

1. 모든 재료를 혼합하고 실온에서 발효한다.
2. 부피가 2배가 되면 사용한다.
(사용시간이 지연될 시 냉장보관 한다.)

본반죽

1. 플리쉬를 포함한 모든 재료를 넣고 믹싱한다.
(반죽 온도는 24도를 넘지 않도록 한다.)
2. 1시간 정도 실온발효하며 중간에 펀치를 준다.
3. 390g으로 반죽을 분할 한다.
4. 중간 발효 후 바게트 모양(50cm)으로 성형한다.
5. 캔버스 천에 이음매가 위쪽 놓고 실온발효 한다.
6. 2차 발효 후 쿠프를 넣고 굽는다.
7. 270/230 예열 후 스팀 넣고 250/230으로 15-20분 간 소성한다.

Recipe

memo