

# 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*

# 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 편치를 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*