

# Bagietka **FRANCUSKA**

MIESZANKA PIEKARSKA  
DO WYROBU PIECZYWA PSZENNEGO TYPU BAGIETKA



# Bagietka FRANCUSKA



WIELE RECEPTUR - JEDNA JAKOŚĆ!

Bagietka pszenna uznawana jest za symbol Francji, a zwłaszcza jej stolicy. Pieczywo o podłużnym kształcie, z rustykalnymi nacięciami oraz z niepowtarzalnym zapachem jest obowiązkowym elementem śniadania w każdej francuskiej rodzinie i nie tylko. Swoją unikatową smak zawdzięcza zakwasowi z pszenicy durum oraz specjalnej metodzie fermentacji.

## ZALETY MIESZANKI:

- ▶ KREMOWY I ELASTYCZNY MIĘKISZ
- ▶ DUŻE PORY
- ▶ CIENKA I CHRUPIĄCA SKÓRKA O ŻŁOCISTEJ BARWIE
- ▶ NIEPOWTARZALNY SMAK I AROMAT
- ▶ WYDŁUŻONA ŚWIEŻOŚĆ PRODUKTU W PORÓWNANIU DO PODOBNYCH WYROBÓW NA RYNKU
- ▶ DOBRA WYDAJNOŚĆ MIESZANKI
- ▶ **MOŻLIWOŚĆ ADAPTACJI RÓŻNYCH RECEPTUR:**



KLASYCZNA



WIELOZIARNISTA



Z OLIWKAMI



PIKANTNA



Z SUSZONYMI  
POMIDORAMI

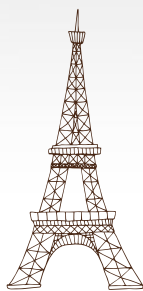


\*propozycje podania.

*Niezapomniana* PODRÓŻ DO FRANCJI

# Bagietka FRANCUSKA

## KLASYCZNA



## RECEPTURA KLASYCZNA

SKŁADNIKI:	ILOŚĆ:
Mieszanka Bagietka Francuska	100 g
Mąka pszenna typ 500	1 000 g
Drożdże	20 g
Woda	750-780 g
<b>RAZEM</b>	<b>1870-1900 g</b>

PROCES:	PARAMETRY:
Miesienie	4+6'
Temperatura ciasta	24-26°C
1 Fermentacja (w pojemniku)	60'
Dzielenie	350 g
Odoczynek (pod przykryciem w temp. otoczenia)	20'
Formowanie	wydłużanie
2 Fermentacja (pod przykryciem w temp. otoczenia)	20'
Wypiek	25-30' / 240°C

*Tradycyjne pieczywo francuskie* **O PODŁUŻNYM KSZTAŁCIE**

# Bagietka FRANCUSKA Z OLIWKAMI



## RECEPTURA Z OLIWKAMI

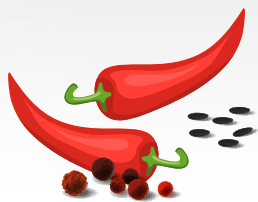
SKŁADNIKI:	ILOŚĆ:
Mieszanka Bagietka Francuska	100 g
Mąka pszenna typ 500	1 000 g
Drożdże	20 g
Woda	730-750 g
Oliwki czarne i zielone cięte	150 g
<b>RAZEM</b>	<b>2000-2020 g</b>

PROCES:	PARAMETRY:
Miesienie	4+6' - po zamieszaniu ciasta dodać oliwki i na wolnych obrotach wymieszać ciasto przez 1 min.
Temperatura ciasta	24-26°C
1 Fermentacja (w pojemniku)	60'
Dzielenie	350 g
Odoczynek (pod przykryciem w temp. otoczenia)	20'
Formowanie	wydłużanie
2 Fermentacja (pod przykryciem w temp. otoczenia)	20'
Wypiek	25-30' / 240°C

*Typowa bagietka francuska* Z RUSTYKALNYMI NACIĘCIAMI

# Bagietka FRANCUSKA

## PIKANTNA



## RECEPTURA PIKANTNA

SKŁADNIKI:	ILOŚĆ:
Mieszanka Bagietka Francuska	100 g
Mąka pszenna typ 500	1 000 g
Drożdże	20 g
Woda	760-780 g
Pieprz czerwony	20 g
Papryka gruboziarnista	50 g
Czarnuszka	20 g
<b>RAZEM</b>	<b>1970-1990 g</b>

PROCES:	PARAMETRY:
Miesienie	4+6'
Temperatura ciasta	24-26°C
1 Fermentacja (w pojemniku)	60'
Dzielenie	350 g
Odoczynek (pod przykryciem w temp. otoczenia)	20'
Formowanie	wydużanie
2 Fermentacja (pod przykryciem w temp. otoczenia)	20'
Wypiek	25-30' / 240°C

*Tradycyjna bagietka francuska* **Z CHRUPIĄCĄ SKÓRKĄ**

# Bagietka FRANCUSKA

## WIELOZIARNISTA



## RECEPTURA WIELOZIARNISTA

SKŁADNIKI:	ILOŚĆ:
Mieszanka Bagietka Francuska	100 g
Mąka pszenna typ 500	1 000 g
Drożdże	20 g
Woda	780-820 g
Stonecznik	50 g
Siemię	50 g
Płatki owsiane	50 g
Dynia	30 g
<b>RAZEM</b>	<b>2080-2120 g</b>

PROCES:	PARAMETRY:
Miesienie	4+6'
Temperatura ciasta	24-26°C
1 Fermentacja (w pojemniku)	60'
Dzielenie	350 g
Odoczynek (pod przykryciem w temp. otoczenia)	20'
Formowanie	wydłużanie
2 Fermentacja (pod przykryciem w temp. otoczenia)	20'
Wypiek	25-30' / 240°C

*Tradycyjna bagietka francuska* **O UNIKATOWYM SMAKU**

# Bagietka FRANCUSKA

## Z SUSZONYMI POMIDORAMI



## RECEPTURA Z SUSZONYMI POMIDORAMI

SKŁADNIKI:	ILOŚĆ:
Mieszanka Bagietka Francuska	100 g
Mąka pszenna typ 500	1 000 g
Drożdże	20 g
Woda	730-750 g
Pomidory suszone	150 g
Rozmaryn	5 g
<b>RAZEM</b>	<b>2005-2025 g</b>

PROCES:	PARAMETRY:
Miesienie	4+6' - po sporządzeniu ciasta dodać pomidory pokrojone na 1 cm kawałki i ręcznie wymieszać w cieście
Temperatura ciasta	24-26°C
1 Fermentacja (w pojemniku)	60'
Dzielenie	350 g
Odoczynek (pod przykryciem w temp. otoczenia)	20'
Formowanie	wydłużanie
2 Fermentacja (pod przykryciem w temp. otoczenia)	20'
Wypiek	25-30' / 240°C

*Typowa bagietka francuska* **Z DUŻYMI PORAMI**