Recipe

# Baguette with Traviatta



## Ingredients

| **Dough** | *g* |
|---|---|
| Flour | 1000 |
| Salt | 18 |
| Yeast | 15 |
| Water | 650 |
| **Tigris Puratos** | 5 |
| **Traviatta Improver Puratos** | 30 |

| | |
|---|---|
| دقيق | ١٠٠٠ |
| ملح | ١٨ |
| خميرة | ١٥ |
| ماء | ٦٥٠ |
| **تيغريس بوراتوس** | ٥ |
| **ترافياتا بوراتوس** | ٣٠ |

## Working Method

Mixing (spiral): 3 minutes slow speed + 7 minutes fast speed.
Bulk Fermenation: 30 minutes
Cut and scale : 250g each
Intermediate Proof: 30 minutes
Final Shaping
Final Proofing for 1h 30 minutes at Room Temperature
Bake at 230°C for 20-22 minutes with steam.

(Bake for 12 minutes if you need it par-baked)

.العجن : ٣ دقائق بسرعة بطيئة + ٧ دقائق بسرعة عالية
التخمير الأولي: ٣٠ دقيقة
التقطيع والوزن: ٢٥٠ غرام لكل قطعة
التخمير الوسطي: ٣٠ دقيقة
التشكيل النهائي
التخمير النهائي: ساعة و ٣٠ دقيقة في درجة حرارة الغرفة
الخبز: على ٢٣٠ م لمدة ٢٠–٢٢ دقيقة مع البخار
(إذا كنت بحاجة إلى الخبز الجزئي، اخبز لمدة ١٢ دقيقة)

BANO puratos
Food Innovation for Good