Recipe

Batard



Ingredients

Dough	g
Flour	1000
Salt	18
Water	650
O-tentic Puratos	40

دقيق	١٠٠٠
ملح	١٨
ماء	٦٥٠
أو-تينتيك بوراتوس	٤٠

Working Method

Mixing (spiral): 3 minutes slow speed + 7 minutes fast speed.
Bulk Fermenation: 30 minutes
Cut and scale : 300g each
Intermediate Proof: 30 minutes
Final Shaping
Final Proofing for 1h 30 minutes at Room Temperature
Bake at 220°C for 25-30 minutes with steam.

العجن (بالطريقة الحلزونية): ٣ دقائق بسرعة بطيئة + ٧ دقائق بسرعة عالية
التخمير الأولي: ٣٠ دقيقة
التقطيع والوزن: ٣٠٠ غرام لكل قطعة
التخمير الوسطي: ٣٠ دقيقة
التشكيل النهائي
التخمير النهائي: ١ ساعة و ٣٠ دقيقة في درجة حرارة الغرفة
الخبز: على ٢٢٠ م لمدة ٢٥–٣٠ دقيقة مع البخار

BANO puratos
Food Innovation for Good