





Baguete com Chocolate

 RENDE APROX.

Massa crua **8700g**

Massa assada **7880g**

INGREDIENTES

Pré-Mistura Baguete Bravíssimo	5000g
Fermento Fresco Reforpan	100g
Água gelada	3100g
Cobertura Meio Amargo Filete Salware Gold	500g

MODO DE PREPARO

1. Colocar todos os ingredientes na amassadeira e bater em velocidade baixa até que tudo se misture por completo.
2. Colocar na velocidade rápida e bater por cerca de 8 minutos a uma temperatura de 26°C até obter uma massa lisa e enxuta.
3. Acrescente a cobertura filete e misture.
4. Deixar descansar por 15 minutos.
5. Em seguida, modele no tamanho de 250g, deixe fermentar até dobrar de volume e asse com vapor a 180°C por 25 minutos.

Baguete crocante com miolo macio é incomparável.