

# Baguette using L'AMOURETTE

Rezeptservice  
Recipe service

## 法棍

### 用艾瑞克法棍预拌粉制作

Wheat flour 面包粉	10.000 kg
L'AMOURETTE 法式面包预拌粉	1.000 kg
Instant yeast 速溶酵母	0.100 kg
<u>Water, approx. 水大约</u>	<u>7.300 l</u>
Total weight 总重	18.400 kg



Mixing time: 搅拌时间

spiral, 4 minutes slow  
6 minutes fast  
螺旋搅拌; 慢速 4 分钟  
快速 6 分钟

Dough temperature:

26° C

面团温度

26 度

Bulk fermentation time:

20 minutes

松弛时间

20 分钟

Scaling weight:

0.250 - 0.450 kg

分割重量

250-450 克

Intermediate proof:

40 – 50 minutes

中间发酵时间

40-50 分钟

Final proof:

allow to proof at ambient temperature for  
approx. 90 minutes

最后发酵

室温 90 分钟左右

Instructions for use:

Follow the instructions and work off as usual.

操作说明

和通常做法一样

Baking time:

28 – 30 minutes

烘烤时间

28-30 分钟

Baking temperature:

220° C

烘烤温度

220 度

IREKS GmbH  
Lichtenfelser Str. 20  
95326 Kulmbach  
GERMANY  
Tel.: +49 9221 706-0  
Fax: +49 9221 706-306  
E-mail: info@ireks.com  
www.ireks.com

  
IREKS