



Baguette

mit Backmittel, direkte Führung

	Basis	1,0 x	2,0 x	3,0 x
Weizenvorteig TA 170	5,145 kg	5,145	10,290	15,435
Weizenmehl Type 550	3,000 kg	3,000	6,000	9,000
Wasser	2,100 kg	2,100	4,200	6,300
Salz	0,030 kg	0,030	0,060	0,090
Hefe	0,015 kg	0,015	0,030	0,045
Weizenmehl Type 550	6,200 kg	6,200	12,400	18,600
Durum-Crisp extrafein	0,800 kg	0,800	1,600	2,400
Bohnenmehl enzymaktiv	0,100 kg	0,100	0,200	0,300
activemalt	0,020 kg	0,020	0,040	0,060
minimalback 0,5%	0,050 kg	0,050	0,100	0,150
Salz	0,210 kg	0,210	0,420	0,630
Hefe (Menge nach Führung)	0,200 kg	0,200	0,400	0,600
Wasser ca.	4,300 kg	4,300	8,600	12,900
26.3.17 10:34	17,025	17,025	34,050	51,075

Erläuterung

Teig nicht viel zu weich halten, da die Brote schöner werden, wenn die Stabilität gegeben ist. Durch das aufgeschlossene Getreide ist genug gebundenes Wasser enthalten.

Anmerkungen zu Rohstoffen

- Der Einsatz des Extrudats sorgt neben der Stabilität auch für eine langanhaltende Rösche sowie eine Kruste, die kurz im Biss ist.
- Das Bohnenmehl bewirkt einen sehr wolligen Teig und sorgt für eine helle Krumenfarbe

Herstellung Hauptteig

Knetzeit langsam
Knetzeit schnell
Teigtemperatur
Teigruhe

8 Minuten
6 Minuten (entsprechend auskneten)
23° - 24°C
90 - 120 Minuten

Aufarbeitung

Teigeinlage 1

350 bis 420g (Empfehlung)

weitere Angaben

leicht langstoßen, dann 15 Minuten Zwischengare, dann auf 35-38cm auslängen. In Tücher einziehen

Dekor

Mischung

Durum-Crisp / Dinkel-Crisp | grob oder extrafein

Gare

Dauer

je nach Hefemenge zwischen 60 und 120 Minuten

Vorbereitung zum Backen

Hinweise

Auf Abzieher umsetzen, leicht absteifen lassen, 3-4 Schnitte mit scharfem Messer flach unter die Haut.

Backen

Ofentemperatur

Backzeit

betriebsüblich

18 Minuten halbgebacken, 28 Minuten fertiggebacken

weitere Angaben

Leichter Schwaden, kein Zug ziehen.

Fertigbacken von halbgebackenen Baguettes: 10-12 Minuten mit leichtem Schwaden ohne Zug

Variationen

- Einsatz des betriebsüblichen Vorteigs / Poolish
- Austausch von Durum-Crisp zu Dinkel-Crisp
- Bis zu 2% Olivenöl oder Pflanzenöl zugeben