



Dinkelbaguette

perfekt, Langzeitführung

	Basis	1,0 x	2,0 x	3,0 x
Dinkelmehl Type 630	9,000 kg	9,000	18,000	27,000
Vormischung	1,650	1,650	3,300	4,950
Dinkel-Crisp extrafein	0,900 kg	0,900	1,800	2,700
Bohnenmehl enzymaktiv	0,100 kg	0,100	0,200	0,300
minimalback 0,5%	0,050 kg	0,050	0,100	0,150
Psyllium Plus	0,150 kg	0,150	0,300	0,450
maltextract	0,200 kg	0,200	0,400	0,600
Salz	0,250 kg	0,250	0,500	0,750
Olivenöl	0,100 kg	0,100	0,200	0,300
Hefe (nach Führung)	0,070 kg	0,070	0,140	0,210
Wasser ca.	6,800 kg	6,800	13,600	20,400
29.3.17 7:43	17,620	17,620	35,240	52,860

Erläuterung

Damit sich die Rezeptur rationeller verwiegen lässt, agiert man mit einer Vormischung, die man sich auf Vorrat herstellen kann.

Anmerkungen zu Rohstoffen

- Das Extrudat (Crisp) ist essentiell für die positiven Eigenschaften (Stabilität, Ausbundsicherheit, Rösche) dieses Baguettes.
- Das Bohnenmehl sorgt für einen wolligen Teig und eine helle Krumenfarbe. Zusätzlich bringt es den typisch französischen Baguettegeschmack mit sich.
- Das Psyllium Plus sorgt für mehr Stabilität und einen besseren Ausbund
- der helle Malzextrakt optimiert das Aroma. Es wird in getrockneter Form verwendet, um über die eigene Vormischung agieren zu können.

Herstellung Hauptteig

Knetzeit langsam

Knetzeit schnell

Teigtemperatur

Teigruhe

12 Minuten

1 - 2 Minuten (je nach Knetsystem)

23°C

30 Minuten, dann aufziehen, erneut 30 Minuten

Aufarbeitung

Teigeinlage 1

350 bis 420g (Empfehlung)

weitere Angaben

nach der Teigruhe abwiegen, mit Spannung langstoßen, 20 Minuten Zwischengare, danach zu Baguette langrollen, in Dekormehl wälzen und in Tücher einziehen. Direkt über Nacht in Kühlraum stellen.

Dekor

Mischung

Dinkel-Crisp grob oder extrafein

Gare

Dauer

Über Nacht bei gleichbleibender Temperatur im Kühlschrank. Die Hefemenge ist so anzupassen, dass die Brote morgens genau die richtige Reife haben, um unmittelbar eingeschossen zu werden.

Vorbereitung zum Backen

Hinweise

Sinnig ist es die Baguettes bevor sie eingeschossen werden, nochmal kurz gegenzukühlen.
Auf Abzieher setzen und schneiden. Das Baguette sieht aus, als wenn es keinen Stand hätte. Wenn die Gare jedoch stimmt, erzielt man ein enormes Volumen.

Backen

Backzeit

14 - 16 Minuten für halbgebacken, 24 - 28 Minuten für fertiggebacken

weitere Angaben

Fertigbacken von halbgebackenen Baguettes: 10 - 15 Minuten mit Schwaden, kein Zug, Brötchentemperatur fallend.

Variationen

- Wenn vorhanden kann ein betriebseigener Dinkel-Vorteig oder -Poolisch eingesetzt werden.