



# Baguette

ohne Backmittel, Langzeit-Führung

	Basis	1,0 x	2,0 x	3,0 x
Weizenvorteig TA 170	1,715 kg	1,715	3,430	5,145
Weizenmehl Type 550	1,000 kg	1,000	2,000	3,000
Wasser	0,700 kg	0,700	1,400	2,100
Salz	0,010 kg	0,010	0,020	0,030
Hefe	0,005 kg	0,005	0,010	0,015
Weizenmehl Type 550	8,200 kg	8,200	16,400	24,600
Durum-Crisp extrafein	0,800 kg	0,800	1,600	2,400
Bohnenmehl enzymaktiv	0,100 kg	0,100	0,200	0,300
active malt	0,010 kg	0,010	0,020	0,030
Salz	0,230 kg	0,230	0,460	0,690
Hefe (Menge nach Führung)	0,100 kg	0,100	0,200	0,300
Wasser ca.	5,700 kg	5,700	11,400	17,100
26.3.17 10:40	16,855	16,855	33,710	50,565

## 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 ist verantwortlich für wollige Teige und eine Verbesserung des Volumens.
- Das Diastasemalz sorgt für "etwas Leben" im Teig und für eine grobere Porung. Die Menge ist mit Vorsicht zu genießen, da ein Zuviel die Krume massiv abbaut.

## Herstellung Hauptteig

Knetzeit langsam

Knetzeit schnell

Teigtemperatur

Teigruhe

8 Minuten

6 Minuten (entsprechend auskneten)

23° - 24°C

30 Minuten, einmal aufziehen, erneut 20 Minuten

## Aufarbeitung

Teigeinlage 1  
weitere Angaben

350 bis 420g (Empfehlung)

leicht langstoßen, dann 15 Minuten Zwischengare, dann auf 35-38cm auslängen. In Tücher einziehen, direkt über Nacht in Kühlung stellen.

## Dekor

Mischung

Durum-Crisp / 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

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

## Backen

Ofentemperatur

betriebsüblich

Backzeit

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