Baguette

mit 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	8,100	kg	8,100	16,200	24,300
Durum-Crisp extrafein	0,800	kg	0,800	1,600	2,400
Dinkelsauerteig getrocknet	0,100	kg	0,100	0,200	0,300
Bohnenmehl enzymaktiv	0,100	kg	0,100	0,200	0,300
minimalback 0,5%	0,050	kg	0,050	0,100	0,150
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.	5,800	kg	5,800	11,600	17,400
26.3.17 10:39	16,995		16,995	33,990	50,985

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	8 Minuten
Knetzeit schnell	6 Minuten (entsprechend auskneten)
Teigtemperatur	23° - 24°C
Teigruhe	45 Minuten

Aufarbeitung

Teigeinlage 1	350 bis 420g (Empfehlung)

weitere Angaben	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
- Bei direkter Führung 0,1% bis 0,5% activemalt (Diastasemalz) zugeben