



Baguette

mit Autolyse, Langzeit-Führung

	Basis	1,0 x	2,0 x	3,0 x
Weizenmehl Type 550	9,200 kg	9,200	18,400	27,600
Durum-Crisp extrafein	0,800 kg	0,800	1,600	2,400
Wasser	6,700 kg	6,700	13,400	20,100
obere Zutaten zu Autolyse verkneten (3 -5 Minuten), Temperatur 23° bis 25°C, Ruhezeit eine Stunde bis 10 Stunden				
minimalback 0,5%	0,050 kg	0,050	0,100	0,150
Bohnenmehl enzymaktiv	0,100 kg	0,100	0,200	0,300
Salz	0,240 kg	0,240	0,480	0,720
Hefe (Menge nach Führung)	0,100 kg	0,100	0,200	0,300
7.5.17 0:29	17,190	17,190	34,380	51,570

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.
- Bohnenmehl sorgt für die Eigenschaften eines typischen französischen Baguettes und zusätzlich für einen sehr wolligen Teig.

Herstellung Hauptteig

Knetzeit langsam

Knetzeit schnell

Teigtemperatur

Teigruhe

6 Minuten

4 Minuten (entsprechend auskneten)

23° - 24°C

45 Minuten, aufziehen, erneut 45 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

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

- 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