



# 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