



Dinkelbaguette

minimalistisch, Langzeitführung

	Basis	1,0 x	2,0 x	3,0 x
Dinkelmehl Type 630	9,100 kg	9,100	18,200	27,300
Dinkel-Crisp extrafein	0,900 kg	0,900	1,800	2,700
minimalback 0,5%	0,050 kg	0,050	0,100	0,150
Salz	0,250 kg	0,250	0,500	0,750
Hefe (nach Führung)	0,100 kg	0,100	0,200	0,300
Wasser	6,300 kg	6,300	12,600	18,900
26.3.17 11:02	16,700	16,700	33,400	50,100

Anmerkungen zu Rohstoffen

- Das Extrudat (Crisp) ist essentiell für die positiven Eigenschaften (Stabilität, Ausbundsicherheit, Rösche) dieses Baguettes.

Herstellung Hauptteig

Knetzeit langsam

12 Minuten

Knetzeit schnell

1 - 2 Minuten (je nach Knetsystem)

Teigtemperatur

24°C

Teigruhe

45 - 60 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

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.
- bei direkter Führung (zwischen Teigbereitung und Ofen 3-5 Stunden) bietet sich die Zugabe von 0,1 - 0,4% activemalt an um eine grobere Krume zu erzielen.
- die Zugabe von 1% Bohnenmehl empfiehlt sich für einen wolligeren Teig