



Baguette

minimalistisch, 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
minimalback 0,5%	0,050 kg	0,050	0,100	0,150
Salz	0,240 kg	0,240	0,480	0,720
Hefe (Menge nach Führung)	0,100 kg	0,100	0,200	0,300
Wasser ca.	6,400 kg	6,400	12,800	19,200
26.3.17 10:32	16,790	16,790	33,580	50,370

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.

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

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

- 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