



Dinkelbaguette

direkte Führung

	Basis	1,0 x	2,0 x	3,0 x
Dinkelmehl Type 630	9,000 kg	9,000	18,000	27,000
Dinkel-Crisp extrafein	0,900 kg	0,900	1,800	2,700
Bohnenmehl enzymaktiv	0,100 kg	0,100	0,200	0,300
minimalback 0,5%	0,050 kg	0,050	0,100	0,150
activemalt (nach Führung)	0,020 kg	0,020	0,040	0,060
liquimalt gold	0,200 kg	0,200	0,400	0,600
Salz	0,250 kg	0,250	0,500	0,750
Pflanzenöl / Olivenöl	0,100 kg	0,100	0,200	0,300
Hefe (nach Führung)	0,150 kg	0,150	0,300	0,450
Wasser	6,700 kg	6,700	13,400	20,100
17.5.17 22:19	17,470	17,470	34,940	52,410

Anmerkungen zu Rohstoffen

- Das Extrudat (Crisp) ist essentiell für die positiven Eigenschaften (Stabilität, Ausbundsicherheit, Rösche) dieses Baguettes.
- Das Bohnenmehl sorgt für einen wolligen Teig und eine helle Krumenfarbe. Zusätzlich bringt es den typisch französischen Baguettegeschmack mit sich.
- Das Diastasemalz (activemalt) sorgt für eine grobere Porung trotz der direkten Führung. Die Menge muss mit Bedacht eingestellt werden, ein Zuviel baut die Krume massiv ab.
- der helle Malzextrakt kompensiert etwas das (wegen der kurzen Führung verminderte) Aroma

Herstellung Hauptteig

Knetzeit langsam

Knetzeit schnell

Teigtemperatur

Teigruhe

12 Minuten
2 - 3 Minuten (je nach Knetsystem)
24°C
45 Minuten, 1 x aufziehen, erneut 30 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 Dekorextrudat wälzen und in Tücher einziehen.

Dekor

Mischung

Dinkel-Crisp grob oder extrafein

Gare

Dauer

je nach Hefemenge

Vorbereitung zum Backen

Hinweise

Sinnig ist es die Baguettes bevor sie eingeschossen werden, nochmal kurz gegenzukühlen.
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.