



Baguette

Baguette mit typisch grober Porung und knuspriger Kruste ohne technische Enzyme und Emulgatoren

Rezeptur für 10 kg Teig

Weizenmehl Type 550	3,870 kg
Salz	0,130 kg
Getrockneter Weizensauerteig	0,055 kg
Mit-Ohne-Alles-Zero	0,083 kg
Weizenstärke	0,110 kg
Speiseöl	0,055 kg
Hefe	0,083 kg
Wasser	1,050 kg
Quellstück	2,900 kg
Vorteig	1,660 kg

Rezeptur Quellstück:

Hartweizengries	0,277 kg
Weizenmehl Type 550	0,554 kg
Wasser ca. 60 °C	2,074 kg
Abstezeit	ca. 90 min

Rezeptur Vorteig:

Weizenmehl Type 550	0,830 kg
Wasser	0,830 kg
Hefe	0,005 kg
Abstezeit bei ca. 23°C	16-20 Stunden

Verarbeitung:

Kneten	5min langsam, 5 min schnell
Teigruhe	60 min
Gare	60 min abgedeckt im Raum
Backen	25 min bei 250 °C fallend auf 220 °C, letzten 5 min mit offenem Zug
Schwaden	nach 2 min