



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 |