



Foto: Servieranschlag

# Rapskernbaguette

Lockerer Baguette mit hohem Saatenanteil und aromatischen Rapskernen

## Rezeptur für 17,10 kg Teig

Rapskernbrot	5,00 kg
Weizenmehl Type 550	5,00 kg
Rapskernöl	0,20 kg
Hefe (trocken)	0,20 kg
Wasser	ca. 6,70 kg

## Verarbeitung:

Kneten	6 min. langsam + 5 min. schnell
Teigtemperatur	26 °C
Teigruhe	40 min.
Teigeinlage	0,13 kg
Topping	-
Stückgare	betriebsüblich
Backtemperatur	betriebsüblich
Backzeit	betriebsüblich
Stückzahl / lt. Stückeinlage	131