Baguette – Tradition Française

Rezept für 50 Baguettes à 350 g Einwaage



Baguetteteig

HeimatÄhre Baguette	2,000 kg
Hefe	0,040 kg
Wasser	2,000 kg
Poolish gesamt	**4,040 kg**

Stehzeit: 1 Stunde bei Raumtemperatur, anschließend im Kühlhaus ca. 15 – 18 Stunden

Hauptteig

Poolish	4,040 kg
HeimatÄhre Baguette	8,000 kg
Gerstenmalzmehl EBC300	0,300 kg
Salz	0,220 kg
Hefe	0,040 kg
Wasser, ca.	4,800 kg
Gesamtgewicht	**17,800 kg**

Verarbeitung

Teig nach der Teigruhe wie gewünscht abwiegen und kurz entspannen lassen. Anschließend die Teiglinge locker zu Baguette ausformen und auf Tücher aufziehen und anschließend in die Kühlung stellen. Die Teiglinge können über ca. 15 Stunden geführt und flexibel abgebacken werden. Die Brote mit dem Schluss auf den Abziehapparat setzen und längs 4 – 5 mal einschneiden.

Knetzeit: 6 Minunten langsam und 3 Minuten schnell
Teigtemperatur: 22 – 24 °C
Teigruhe: ca. 20 – 25 Minuten bei Raumtemperatur
Teigeinlage: 350 – 380 g
Backtemperatur: 250 °C, fallend
Backzeit: ca. 22 – 25 Minuten, den Zug die letzten 4 – 5 Minuten öffnen

Produkteigenschaften

- Typisch rustikale Optik mit ausgeprägtem Ausbund
- Zartsplittrige Kruste, grobporig weiche Krume
- Fein, süßliche Karamellnoten

Für weitere Fragen wenden Sie sich bitte an Ihren Fachberater!