

Baguette mit Weizenvorteig

mit CLASSIC-BAGUETTE



Weizenvorteig:

Weizenmehl Type 550	10,000 kg
Hefe (0,5%)	0,050 kg
Wasser	6,000 l
Gesamtgewicht	16,050 kg

Knetzeit:	6 Minuten langsam
Teigtemperatur:	ca. 22 °C
Teigruhe:	4 Stunden im Raum, weitere Lagerung in der Kühlung

Teig:

Weizenvorteig, TA 160	4,800 kg
Weizenmehl Type 550	6,000 kg
CLASSIC-BAGUETTE	1,000 kg
Pflanzenöl	0,100 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser	4,400 l
Gesamtgewicht	16,500 kg

Knetzeit:	4 + 6 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur:	ca. 26 °C
Teigruhe:	ca. 20 Minuten
Teigeinlage:	0,350 kg

Zwischengare:	ca. 10 Minuten
Aufarbeitung:	wie betriebsüblich
Stückgare:	ca. 40 Minuten
Backtemperatur:	230 °C, mit Dampf
Backzeit:	ca. 25 Minuten