

# Craft-Malzbaguettes

## mit CRAFT-MALZ und WEIZENBACK 1856



### Polish:

Weizenmehl Type 550	1,500 kg
Hefe	0,030 kg
Wasser, ca.	1,500 l
Gesamtgewicht	3,030 kg

Knetzeit:	4 Minuten langsam, Spiralkneter
Teigtemperatur:	20 – 22 °C
Stehzeit:	ca. 3 Stunden im Raum, anschließend über Nacht in der Kühlung

### Teig:

Polish	3,030 kg
Weizenmehl Type 550	6,500 kg
Hartweizengrieß	1,000 kg
CRAFT-MALZ	1,500 kg
WEIZENBACK 1856	1,000 kg
Salz	0,250 kg
Hefe	0,130 kg
Wasser, ca.	6,000 l
Gesamtgewicht	19,410 kg

Knetzeit:	2 + 6 Minuten, Spiralkneter (bis sich der Teig von der Kesselwand löst)
Teigtemperatur:	ca. 26 °C
Teigruhe:	ca. 30 Minuten
Teigeinlage:	0,350 kg

Zwischengare: ca. 20 Minuten

Verarbeitungshinweise: Teiglinge locker zu rustikalen Baguettes aufarbeiten, in Tücher einziehen und über Nacht zur Gare stellen. Am nächsten Tag auf Abziehapparate setzen, zur Gärreife bringen, schneiden und mit Dampf backen.

Stückgare: ca. 40 Minuten

Backtemperatur: 240 °C, mit Dampf

Backzeit: 25 – 30 Minuten