

Bio - Baguette



Vorteig

0,220 kg	Bio – Weizenmehl 550
0,005 kg	Salz
0,001 kg	Bio-Hefe
0,154 kg	Wasser
<hr/>	
0,380 kg	Vorteig (TA 170)

Teig

0,780 kg	Bio – Weizenmehl 550
0,014 kg	Bio-Hefe
0,486 kg	Wasser
0,016 kg	Salz
<hr/>	
1,676 kg	Teig

Verarbeitung

- Vorteig: Knetung im Spiralknetzer (2 / 4), Teigtemperatur 22 – 24 °C, Stehzeit 3 – 5 Stunden (Teigruhe kann im Kühlschrank bis auf 20 Stunden verlängert werden)
- Teig: Knetung im Spiralknetzer (4 / 4), Teigtemperatur 22 – 24 °C, 2 min vor Ende der Knetzeit das Salz und den Vorteig zugeben, Teigruhe 30 – 60 min
- Teig schonend abwiegen, 15 min entspannen lassen
- Baguetteteiglinge lang wirken und in bemehlte Tücher aufziehen
- Endgare max. 27 °C, nach 60 – 90 min bei voller Gare einschieben
- Backen: 5 – 10 °C über Brötchentemperatur, gut vorschwaden und mit wenig Dampf backen (ca.: 22 – 24 min)