

Weizenbaguette



Ferment / Vorteig

Weizenmehl Type 550	2.500 g
Hefe	38 g
Wasser	ca. 2.500 g

Gesamt Fermentteig 5.038 g

Betriebsrezept:

_____	g
_____	g
_____	g

=====	g

Wassertemperatur ca. 40°C, direkt für 12 - 20 Std. bei 4 - 6°C in Kühlung stellen (TT ca. 30°C)

Rezept:

Weizenmehl Type 550	6.600 g
Weizenextrudat fein	900 g
Ferment / Vorteig	5.000 g
Minimo 0,5%	50 g
Salz	240 g
Hefe	70 g
Wasser	ca. 3.600 g

Gesamtteig 16.460 g

_____	g

=====	g

Teigtemperatur: 24 °C

Knetzeit: 6 min. langsam und 6 min. schnell

Teigruhe: 60 min.

Aufbereitung: 300 g Teiglinge abwiegen und aufarbeiten. Teiglinge mit Schluss nach unten in leicht bemehlte Tücher oder auf mit Backpapier belegte Bleche setzen. Abgedeckt für 12 bis 18 Stunden in den Kühlraum bei ca. 4°C stellen. Aus der Kühlung heraus Teiglinge auf Abzieher mit Schluss nach unten absetzen, baguettetypisch schneiden und mit wenig Schwaden einschieben.

Backzeit: ca. 22-25 min. bei 240 °C fallend auf 210 °C backen

Deffland Backtechnik GmbH

Auf den Sechsmorgen 6 / 65589 Hadamar- Oberweyer

Tel. (06433) 94857-0

Fax (06433) 94857-61

info@deffland-gmbh.de / www.deffland-backtechnik.de



Natürlich. Besser. Backen.

RH-Nr:

11449/01