

# Dinkelbaguette



## Ferment / Vorteig:

Dinkelmehl Type 630	2.500 g
Hefe	38 g
Wasser	ca. 2.500 g
-----	
<b>Gesamtfermentteig</b>	<u><u>5.038 g</u></u>

## Betriebsrezept:

_____	g
_____	g
_____	g
-----	
<u><u>_____</u></u>	<u><u>g</u></u>

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

## Rezept:

Dinkelmehl Type 630	6.600 g
<b>Dinkeextrudat hell 630</b>	900 g
Ferment / Vorteig:	5.000 g
<b>Minimo 0,5 %</b>	50 g
Salz	240 g
Hefe	70 g
Wasser	ca. 3.600 g
-----	
<b>Gesamtteig</b>	<u><u>16.460 g</u></u>

_____	g
_____	g
_____	g
_____	g
_____	g
_____	g
-----	
<u><u>_____</u></u>	<u><u>g</u></u>

**Teigtemperatur:** 24 °C

**Knetzeit:** 6 min. langsam und 2 min. schnell

**Teigruhe:** 60 min. (einmal aufziehen)

**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 230 °C fallend auf 220 °C backen

## Deffland Backtechnik GmbH

Auf den Sechsmorgen 6 / 65589 Hadamar- Oberweyer

Tel. (06433) 94857-0

Fax (06433) 94857-61

[info@deffland-gmbh.de](mailto:info@deffland-gmbh.de) / [www.deffland-backtechnik.de](http://www.deffland-backtechnik.de)



Natürlich. Besser. Backen.

RH-Nr:

11450/01