



Bio-Weizenfermentbaguette

Weizenfermentteig TA 200:

Wasser ca. 40 °C

Öko Aktivstarter Dinkel

Bio-Weizenmehl Type 550

2.500 g

25 g

2.500 g

Pulver in ca. 40 °C warmem Wasser auflösen, Mehl zugeben und Teig kneten, Anfangstemperatur ca. 33 °C bis 35 °C, Stehzeit ca. 14 bis 16 Stunden bei ca. 25 °C bis 26 °C abgedeckt stehenlassen.

Teig:

Weizenfermentteig TA 200

ca. 5.000 g

Bio-Weizenmehl Type 550

6.700 g

Bio-Dinkelvollkornextrudat

800 g

Ökoback Plus

300 g

Meersalz

230 g

Bio-Olivenöl

150 g

Bio-Hefe

80 g

Wasser

ca. 4.300 g

Gesamtteig

ca. 17.560 g



Knetzeit: 1. Gang 8 Minuten und 2. Gang 4 Minuten

Teigtemperatur: ca. 25 °C

Teigruhe: bei Raumtemperatur ca. 1 Stunde

Aufarbeitung 350 g Teiglinge, länglich facieren und 5 bis 10 Minuten Zwischengare geben. Vorsichtig langrollen und in einer Mischung aus Bio-Dinkelextrudat und Bio-Roggenmehl wälzen. In leicht bemehlte Tücher mit Schluss nach unten aufziehen. 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.

Backtemperatur: ca. 240 °C fallend auf 230 °C

Backzeit: ca. 20 bis 22 Minuten

Anmerkung: Alle fettgedruckten Zutaten können bei Deffland Backtechnik erworben werden.