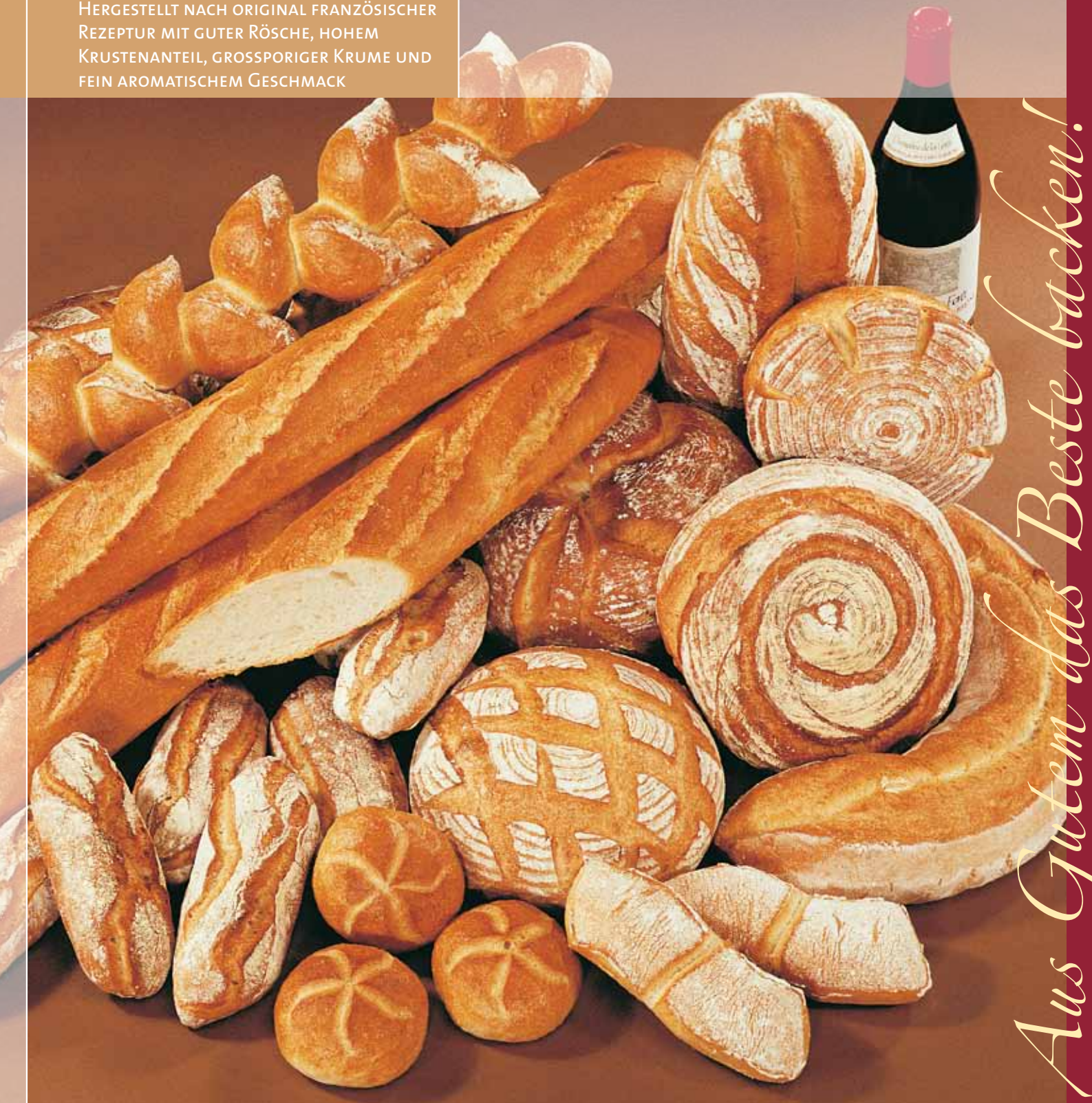


# KOMPLET Baguette

## KOMPLET France Baguette 10

HERGESTELLT NACH ORIGINAL FRANZÖSISCHER REZEPTUR MIT GUTER RÖSCHE, HOHEM KRUSTENANTEIL, GROSSPORIGER KRUME UND FEIN AROMATISCHEM GESCHMACK



*Aus Gutem das Beste backen!*



# KOMPLET Baguette

## KOMPLET France Baguette 10

HERGESTELLT NACH ORIGINAL FRANZÖSISCHER REZEPTUR MIT GUTER RÖSCHE, HOHEM KRUSTENANTEIL, GROSSPORIGER KRUME UND FEIN AROMATISCHEM GESCHMACK

### KOMPLET Baguette Manuelle Aufarbeitung

<b>Teig:</b>	
<b>KOMPLET Baguette</b>	10,000 kg
Hefe	0,200 - 0,300 kg
Wasser	6,000 - 6,300 kg
<b>Gesamtgewicht</b>	16,200 - 16,600 kg

### Maschinelle Aufarbeitung

<b>Teig:</b>	
<b>KOMPLET Baguette</b>	10,000 kg
Hefe	0,300 - 0,400 kg
Wasser	5,500 - 5,800 kg
<b>Gesamtgewicht</b>	15,800 - 16,200 kg

### KOMPLET France Baguette 10 Manuelle Aufarbeitung

<b>Teig:</b>	
<b>KOMPLET France Baguette 10</b>	1,000 kg
Weizenmehl Type 550	9,000 kg
Hefe	0,200 - 0,300 kg
Wasser	ca. 6,000 kg
<b>Gesamtgewicht</b>	ca. 16,200 - 16,300 kg

### Maschinelle Aufarbeitung

<b>Teig:</b>	
<b>KOMPLET France Baguette 10</b>	1,000 kg
Weizenmehl Type 550	9,000 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser	5,800 kg
<b>Gesamtgewicht</b>	16,100 kg

### Baguette Classic mit langer Teigführung

<b>Teig:</b>	
<b>KOMPLET Baguette</b>	10,000 kg
Wasser	ca. 6,000 kg
Hefe	0,200 kg
<b>Gesamtgewicht</b>	ca. 16,200 kg

### Manuelle Aufarbeitung KOMPLET Baguette und KOMPLET France Baguette 10

<b>Knetzeit (Spirale):</b>	3 Minuten 1. Stufe 6 Minuten 2. Stufe
<b>Teigtemp. / Teigruhe:</b>	ca. 25 °C / ca. 30 Minuten

#### Verarbeitung:

Nach der Teigruhe verwiegen, etwas langstoßen und mit kurzer Zwischengare zu Baguettes ausformen. Anschließend in Baguettegehänge oder auf Gärgutträger setzen und auf Gare stellen.

<b>Stückgare:</b>	ca. 90 Minuten bei 25 - 26 °C und 70 % r.F.
-------------------	--

<b>Backen:</b>	Bei $\frac{3}{4}$ bis voller Gare mit wenig Schwadengabe schieben und rösch ausbacken.
----------------	--

<b>Backtemp. / Backzeit:</b>	ca. 220 °C / 25 - 30 Minuten
<b>Verkehrsbezeichnung:</b>	Weizenbrot

### Maschinelle Aufarbeitung KOMPLET Baguette und KOMPLET France Baguette 10

<b>Knetzeit (Spirale):</b>	3 Minuten 1. Stufe 6 Minuten 2. Stufe
<b>Teigtemp. / Teigruhe:</b>	ca. 25 °C / 5 - 10 Minuten

#### Verarbeitung:

Nach der Teigruhe verwiegen, kurze Zwischengare geben und mit Langroller aufarbeiten. Anschließend in Baguettegehänge oder auf Gärgutträger setzen und auf Gare stellen.

<b>Stückgare:</b>	40 - 50 Minuten bei 30 °C und 70 % r.F.
-------------------	--

<b>Backen:</b>	Bei $\frac{3}{4}$ bis voller Gare mit wenig Schwadengabe schieben und rösch ausbacken.
----------------	--

<b>Backtemp. / Backzeit:</b>	ca. 220 °C / 25 - 30 Minuten
<b>Verkehrsbezeichnung:</b>	Weizenbrot

<b>Knetzeit (Spirale):</b>	3 Minuten 1. Stufe 6 Minuten 2. Stufe
<b>Teigtemp./Teigruhe:</b>	ca. 24 °C / 10 - 40 Minuten

#### Verarbeitung:

Nach der Teigruhe verwiegen, kurz entspannen lassen und über Langroller aufarbeiten.

<b>Stückgare:</b>	ca. 4 Stunden bei 20 °C und 70 % r.F.
-------------------	--

<b>Verkehrsbezeichnung:</b>	Weizenbrot
-----------------------------	------------

Aus Gutem das Beste backen!