

Premium Seelen

KOMPLET Baguette Premium 10



Aus Gutem das Beste backen!

Rezeptur für 74 Stück à 210 g

Teig:	
KOMPLET Baguette Premium 10	1,000 kg
Weizenmehl, Type 550	9,000 kg
Hefe	0,100 kg
Pflanzenöl	0,400 kg
Wasser	ca. 8,100 kg
<hr/>	
Gesamtteig	ca. 18,600 kg
Zum Aufstreuen:	
Sesamsaat	0,800 kg
<hr/>	
Gesamtgewicht	ca. 19,400 kg
Verarbeitung:	
Aus allen Zutaten einen Teig herstellen, in Wannen geben und ruhen lassen.	

Knetzeit:	3 Minuten 1. Stufe 10 Minuten 2. Stufe (Teig soll sich vom Kesselrand lösen.)
Teigtemperatur:	25 °C
	Den Teig bei 5 °C über Nacht kühl lagern (12 - 16 Stunden). Anschließend auf einem nassen Tisch ausbreiten und in Stücke teilen oder mit dem Teigbandformer entsprechend weiterverarbeiten.
Teigeinwaage:	0,250 kg
	Nun auf mit Papier ausgelegte Lochbleche geben und mit Sesam bestreuen (ca. 10 g pro Stück). Ohne weitere Endgare mit Schwaden schieben und kräftig ausbacken.
Backtemperatur:	230 °C fallend auf 210 °C
Backzeit:	ca. 25 - 27 Minuten
Verkehrsbezeichnung:	Weizenkleingebäck