

# Fladenbrot

## KOMPLET BAGUETTE PREMIUM 10

### Teig

BAGUETTE PREMIUM 10	1.000 g
Weizenmehl, Type 550	9.000 g
Hefe	250 g
Wasser	6.300 g
Olivenöl	300 g
<b>Gesamt Teig</b>	<b>16.850 g</b>

### Zum Bestreichen

Weizenmehl, Type 550	600 g
Wasser	1.000 g
Salz	50 g
<b>Gesamt Zum Bestreichen</b>	<b>1.650 g</b>

### Dekor

Sesamseed, geschält, schwarz	100 g
Sesamseed, geschält, hell	150 g
<b>Gesamt Dekor</b>	<b>250 g</b>

### Verarbeitung:

Aus allen Zutaten des Teiges, außer dem Olivenöl, einen Teig bereiten und ruhen lassen.

Knetzeit (Spirale): 3 Minuten in der 1. Stufe  
7 Minuten in der 2. Stufe

Das Olivenöl in den letzten 2 Minuten vor Knetzeitende dazugeben.

Teigtemperatur: 24 - 25 °C  
Teigruhe: 15 Minuten

Nach der Teigruhe Stücke abwiegen, rund wirken und ca. 30 Minuten auf Zwischengare stellen.  
Teigeinwaage: 380 g für 350 g - Brote  
Zwischengare: 30 Minuten

Nach der Zwischengare die Teiglinge mit der Mehlschlemme bestreichen, Vertiefungen eindrücken, mit dem Dekor bestreuen und auf Gare stellen.

Dekor Mehlschlemme: ca. 30 g / Stk.



Sesam: ca. 5 g / Stk.

Stückgare: 35 - 45 Minuten bei 30 ° C und 70 % r.F.  
Backtemperatur: 220° C  
Backzeit: ca. 12 - 15 Minuten

*Aus Gutem das Beste*

