

Grizzly Brötchen

KOMPLET BAGUETTE PREMIUM 10

Teig

BAGUETTE PREMIUM 10	1.000 g
Weizenmehl, Type 550	8.000 g
Hartweizengrieß	1.000 g
Hefe	300 g
Wasser, ca.	5.800 g
Gesamt Teig	16.100 g

zum Unterkneten

Speiseöl	200 g
Gesamt zum Unterkneten	200 g

Dekor

Hartweizengrieß	400 g
Gesamt Dekor	400 g

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten, außer dem Speiseöl, einen Teig herstellen und ruhen lassen. Das Speiseöl in den letzten 2 Minuten vor Knetzeitende dazugeben.

Knetzeit: 4 Minuten in der 1. Stufe

6 Minuten in der 2. Stufe

(Abhängig von Teiggröße und Knetsystem. Teige gut auskneten)

Teigtemperatur: 26 °C

Teigruhe: 15 Minuten

Danach den Teig zu Stücken abwägen und ruhen lassen.

Teigeinwaage: 2200 g (30er Presse)

Ballengare: 15 Minuten

Nach der Ballengare abpressen, mit einem Stempel eindrücken oder Einschneiden. Danach anfeuchten und in Hartweizengrieß drücken. Die Teiglinge mit der gestempelten bzw. geschnittenen Seite nach unten auf Gargutträger absetzen und auf Gare stellen.

Nach der Stückgare stürzen und mit Schwaden abbacken.



Stückgare: 35 - 45 Minuten bei 30 ° C und 70 % r.F.
 Backtemperatur: 230° C (Brötchenbacktemperatur)
 Backzeit: 18 - 22 Minuten

Aus Gutem das Beste backen!

