

Elsässer Brötchen

KOMPLET BAGUETTE PREMIUM 10

Teig

BAGUETTE PREMIUM 10	1.000 g
Weizenmehl, Type 550	9.000 g
Hefe	300 g
Wasser	6.000 g
Gesamt Teig	16.300 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten und ruhen lassen.

Knetzeit (Spirale): 3 Minuten 1. Stufe

7 Minuten 2. Stufe

Teigtemperatur: ca. 25°C

Teigruhe: 15 Minuten

Nach der Teigruhe den Teig abwiegen, leicht unterschlagen und kurz entspannen lassen.

Teigeinwaage: 1500 g (für 30er Wirksteller)

Ballengare: 10 Minuten

Anschließend die Ballen abpressen, teilen und je 2 Stücke aneinander auf gemehlte Gärgutträger setzen. Die Oberseite mit Mehl absieben und auf Gare stellen.

Stückgare: 30 - 40 Minuten bei 30 °C und 70 % r.F.

Bei 3/4 Gare auf Abziehapparate setzen und mit Schwaden abbacken. Die letzten 3 Minuten den Zug öffnen.

Backtemperatur: Brötchenbacktemperatur

Backzeit: 18 Minuten



Aus Gutem das Beste backen!

