

# Premium Seelen mit BAGUETTE PREMIUM 10

## KOMPLET BAGUETTE PREMIUM 10

### Teig

BAGUETTE PREMIUM 10	1.000 g
Weizenmehl, Type 550	9.000 g
Hefe	100 g
Wasser	8.500 g
<b>Gesamt Teig</b>	<b>18.600 g</b>

### Zum Aufstreuen

Sesamsaat, geschält, hell	800 g
<b>Gesamt Zum Aufstreuen</b>	<b>800 g</b>

### Verarbeitung:

Aus allen Zutaten einen Teig herstellen, in Wannen geben und ruhen lassen.

Knetzeit: 3 Minuten 1. Stufe

10 Minuten 2. Stufe

( der 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: 250 g / Stk.

Nun auf, mit Papier ausgelegte, Lochbleche geben und mit Sesam bestreuen.

Dekor: ca. 10 g / Stück

Ohne weitere Endgare mit Schwaden schieben und kräftig ausbacken.

Backtemperatur: 230°C fallend auf 210°C

Backzeit: ca. 25 - 27 Minuten



*Aus Gutem das Beste backen!*

