

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
Gesamt Teig	18.600 g

Zum Aufstreuen

Sesamseed, geschält, hell	800 g
Gesamt Zum Aufstreuen	800 g

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!

