

Baguettestange mit UNSER PREMIUM KORN 50

KOMPLET MAXI KORN 50

Hauptteig

UNSER PREMIUM KORN 50	5.000 g
Weizenmehl, Type 550	5.000 g
Hefe	400 g
Wasser, ca.	6.500 g
Gesamt Hauptteig	16.900 g

Dekor

Maisgrieß	800 g
Gesamt Dekor	800 g

Verarbeitung:

Aus alle Zutaten einem Teig herstellen und ruhen lassen.

Knetzeit:
Stufe

ca. 6 Minuten 2. Stufe

Teigtemperatur: ca. 26 °C

Teigruhe: ca. 10 Minuten

Nach der Teigruhe den Teig zu Baguettestangen formen, anfeuchten und die Oberseite in Maisgrieß wälzen..

Teigeinwaage: ca. 0,320 kg pro Stk.

Dekor: ca. 15 g pro Stk.

Die Teiglinge auf Gare stellen, vor dem Backen länglich einschneiden und mit Schwaden abbacken.

Garzeit: ca. 45 - 50 Minuten bei 30 °C und 70 % r.F.

Backtemperatur: ca. 220 °C
(Brötchenbacktemperatur)



Backzeit:

ca. 25 - 28 Minuten

Aus Gutem das Beste backen!

