

24 Stunden Krustis mit BAGUETTE PREMIUM 10

KOMPLET BAGUETTE PREMIUM 10

Teig

BAGUETTE PREMIUM 10	1.000 g
Weizenmehl, Type 550	9.000 g
Hefe	80 g
Wasser, ca.	6.200 g
Gesamt Teig	16.280 g

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten einen Teig bereiten und ruhen lassen.

Knetzeit(Spirale): 3 Minuten 1. Stufe

7 Minuten 2. Stufe

Teigruhe: 1.5 Stunden

Nach der Teigruhe den Teig verwiegen und rund aufarbeiten.

Teigeinwaage: 2,400 kg (30 er Wirksteller)

Ballengare: 45 – 60 Minuten bei Raumtemperatur (22 – 24 °C)

Nach der Ballengare auf Stufe 1 mit der Teigteilmaschine rund wirken. Danach mit dem Schluss in Mehl drücken, auf Gärgutträger absetzen und nach einer 15 minütigen Entspannungsphase bei Raumtemperatur in die Kühlung stellen.

Stückgare: ca. 21 Stunden

Nach der Stückgare die Brötchen mit dem Schluss nach oben auf Abziehapparate setzen und mit Schwaden einschieben.

Backtemperatur: 230 °C



Backzeit:

18 – 21 Minuten

Aus Gutem das Beste backen

