

Gemüse-Stangen

KOMPLET BAGUETTE PREMIUM 10

Hauptteig

BAGUETTE PREMIUM 10	1.000 g
Weizenmehl, Type 550	9.000 g
Hefe	300 g
Salz	30 g
Sonnenblumenkerne, geschält	800 g
Wasser, ca.	6.500 g
Gesamt Hauptteig	17.630 g

zum Unterkneten

Paprikastreifen, bunt, gefroren	1.500 g
Röstzwiebeln	500 g
Karottenstifte, gefroren	1.000 g
Gesamt zum Unterkneten	3.000 g

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten einen Teig herstellen. Zum Schluss der Knetzeit das aufgetaute Gemüse unter den Teig kneten.

Knetzeit (Spirale): 3 Minuten in der 1. Stufe

7 Minuten in der 2. Stufe

Teigtemperatur: ca. 26 °C

Teigruhe: ca. 30 Minuten

Nach der Teigruhe den Teig verwiegen und zu kleinen Baguettestangen aufarbeiten.

Teigeinwaage: ca. 0,150 kg pro Stk.

Bei ca. 3/4-Gare einschneiden und mit Schwaden abbacken.

Stückgare: ca. 45 Minuten, bei 30 °C und 70 % r.F.

Backtemperatur: ca. 220 °C (wie Baguette)

Backzeit: ca. 22 - 24 Minuten



Aus Gutem das Beste Backen!

