



Vive la France!

Mischung aus Weizen- und Roggenmehlen, Weizengluten und Weizenquellmehl.
Zur Herstellung von traditionellem französischem Baguette mit Langzeitführung.

10 kg	(100%)	BAGUETTE T65 REVOLUTION
7 kg	(70%)	Wasser
220 g	(22%)	Salz
60 g	(0,6%)	Hefe

17,28 kg Teiggewicht

Backanleitung

Autolyseteig:	Mehl und Wasser 4-5 min langsam mischen
Ruhezeit:	30 min bis max. 3 h Ruhezeit im Kessel, Hefe und Salz zugeben
Spiralknetzer:	9 - 12 Minuten langsam, evt. Wasser nachschütten 2 - 3 Minuten schnell bis Kleber gut ausgebildet ist
Teigtemperatur:	Teig bei 23 - 24°C ansetzen
Vorbereitung:	Jeweils 3,5 kg Portionen in geölte Wannen geben während 1 Stunde bei Raumtemperatur 1 - 2 x aufziehen
Kühlung:	12 - 16 Stunden bei ca. 4°C in geölter Wanne mit Deckel
Aufarbeitung:	Auf den Werktisch kippen, abstechen (Teigleinwaage 350g), rechteckig vorlängen, nach 20-30min zu Baguette formen, auf Abzieher setzen, jung schießen
Backen:	Direkt auf Stein 25°C über Brötchentemperatur mit kräftig Schwaden anbacken, 2 Minuten vor Ende der Backzeit Dampfzug ziehen um eine knusprige Kruste zu erzielen, Rösch ausbacken

