

BACKAKTIVE  
ZUTATEN



SLOW MILLING



FERMENT'TIC®

BAGUETTE

Clean Label Weizenferment  
für herzhaft-aromatische  
Weizengebäcke  
mediterraner Art



## BAGUETTE



SLOW MILLING

## Zutaten Teig

Weizenmehl Type 550	10.000 g
<b>Slow Milling Ferment´tic</b>	400 g
Hefe	180 g
Salz	240 g
Wasser, ca.	7.400 g
Gesamtteig	18.220 g

## Verarbeitung

Teigtemperatur	26 °C		
Knetzeit	Spiralkneter	1. Gang	10 Minuten
		2. Gang	8 Minuten
			intensiv auskneten
Teigruhe	60 Minuten		
Teigeinlage	350 g		

## Aufarbeitung

Aus allen Teigzutaten einen gut ausgekneteten Teig herstellen und 60 Minuten Teigruhe geben. Im Anschluss abwiegen, leicht vorlängen und händisch oder über die Ausrollmaschine vorsichtig zu Baguette ausformen. Die Baguette für ca. 30 Minuten bei Raumtemperatur stehen lassen. Vor dem Backen viermal diagonal, tief schneiden.

**Dekor:** TIP-TOP Ultra Clean Spezial

## Backen

Stückgare	$\frac{3}{4}$ Gare und mit gering verzögerten Schwaden schieben
Backtemperatur	240 °C (Brötchenbacktemperatur)
Backzeit, ca.	28 Minuten
Zug	10 Minuten vor dem Backende öffnen