

BACKAKTIVE
ZUTATEN



SLOW MILLING



FERMENT'TIC®

Clean Label Weizenferment
für herzhaft-aromatische
Weizengebäcke
mediterraner Art

BAGUETTE



BAGUETTE



SLOW MILLING

Verkehrsbezeichnung: Baguette

Zutaten Teig

Weizenmehl Type 550	10.000 g
Slow Milling® Ferment´tic®	400 g
Hefe	180 g
Salz	240 g
Olivenöl	200 g
Wasser, ca.	7.200 g
Gesamtteig	18.220 g

Verarbeitung

Teigtemperatur			26 °C
Knetzeit	Spiralkneter	1. Gang	8 Minuten
		2. Gang	7 Minuten
Teigruhe			60 Minuten
Teigeinlage			420 g

Aufarbeitung

Aus allen Teigzutaten einen gut ausgekneteten Teig herstellen und eine Teigruhe geben. Im Anschluss den Teig auswiegen und schonend aufarbeiten. Die Teiglinge bei Raumtemperatur garen, anschließend diagonal und tief einschneiden und abbacken.

Tipp: Die Teiglinge können auch über Langzeitführung im leichten Plusbereich geführt werden.

Dekor: TIP-TOP Ultra Clean® Spezial

Backen

Stückgare	¾ Gare und mit gering verzögerten Schwaden schieben
Backtemperatur	230 °C (10 °C unter Brötchenbacktemperatur), fallend auf 220 °C
Backzeit, ca.	24 Minuten
Zug	2 Minuten vor dem Backende öffnen