



Premium Maitre-Baguette-Kruste

Immer wieder lecker und für jeden Anlass passend! Unser Maitre-Baguette mit der zarten, splitterigen Kruste und der groben Porung. Mmmh und der Duft erst! Wertvolle Folsäure, Vitamin E, B1 und B3, sowie Mangan, Zink und Magnesium sind in den Weizenkeimen enthalten und sorgen zusätzlich für den besonderen Geschmack. Jetzt ganz einfach und rationell herzustellen mit unserer Premium Maitre-Baguette-Kruste! Ideal für alle Führungsarten geeignet.



Rezeptvorschlag:

Baguettes

Betriebsrezeptur

Weizenmehl	9,000 kg	_____
Premium Maitre-Baguette-Kruste	1,000 kg	_____
Hefe	0,180 kg	_____
Wasser	ca. 6,800 l	_____

Teiggewicht **16,980 kg**

Knetzeit:

Ca. 4 Minuten langsam und 8 Minuten schnell.

Temperatur:

Die optimale Teigtemperatur liegt bei 23 - 25 °C.

Teigruhe:

Ca. 7,000 kg Teig in leicht geölten Plastikwannen für ca. 60 Minuten.

Aufarbeitung:

Den Teig zum Teilen aus der Plastikwanne vorsichtig in den Hydraulikteiler (zwanziger Einteilung) geben. Nach kurzer Zwischengare mit dem Baguette-Roller ausformen, in die vorgesehenen Baguettegehänge geben und auf Gare stellen.

Gärzeit:

Die Gärzeit beträgt bei 28 °C und 65 % relativer Luftfeuchtigkeit ca. 60 bis 75 Minuten.

Backprozess:

Bei knapper Gare werden die Baguettes mehrmals schräg eingeschnitten und bei ca. 230 °C mit wenig Schwaden in den Ofen geschoben. Nach 5 Minuten wird die Ofentemperatur auf ca. 190 °C reduziert und erst nach weiteren 15 Minuten wird der Zug geöffnet. Die Baguettes bitte kräftig, goldfarben ausbacken!

Backzeit:

Die Gesamtbackzeit beträgt ca. 24 bis 28 Minuten.