



Premium Slow-Bake



Premium Slow-Bake ist ein universell einsetzbares Malz-Lecithin-Backmittel. Durch den hohen Anteil an Malz erhalten die Backwaren ein besonderes Aroma mit lang anhaltender Rösche. Trockene, gut formbare Teigeigenschaften sind garantiert. Perfekte Backergebnisse werden durch die direkte Führung, die Gärunterbrechung sowie die Gärverzögerung erzielt.



## Rezeptvorschlag:

### Baguettes

### Betriebsrezeptur

Weizenmehl	10,000 kg	_____
<b>Premium Slow-Bake</b>	0,300 kg	_____
Hefe	0,200 kg	_____
Meersalz	0,200 kg	_____
Wasser	ca. 5,500 l	_____

-----  
**Teiggewicht** 16,200 kg

**Knetzeit:** Ca. 3 Minuten langsam und 6 Minuten schnell.

**Temperatur:** Die optimale Teigtemperatur liegt bei 24 - 26 °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 Baguett –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 werden in der Regel kräftig, goldfarben ausgebacken!

**Backzeit:** Die Gesamtbackzeit beträgt ca. 24 bis 28 Minuten.