



Feuerbaguette

Teig	4.500 kg	Weissmehl Typ 550
	0.500 kg	CiabattaMix 10%
	3.500 kg	Wasser (ca.)
	0.150 kg	Hefe
	0.110 kg	Salz
	<u>0.500 kg</u>	Weizengriess
	<u>9.260 kg</u>	Teig

Knetzeit	4 - 6 Minuten 1. Gang 7 - 8 Minuten 2. Gang
Teigtemperatur	24 - 25° C
Teigruhe Stock	90 - 120 Min.
Teigeinlage	Brote 350g
Ofentemperatur	250° C fallend
Backzeit	20 - 25 Minuten

Herstellung Baguettes aufarbeiten und mit Oberfläche nach unten auf mit Weizengriess bestäubte Tücher absetzen. Über Nacht im Kühler führen und dann backen.