



Feuerbaguette mit SABIA

Quellstück 0.600 kg Sabia
 0.600 kg Wasser
1.200 kg Quellstück

Teig 1.200 kg Quellstück
 4.500 kg Weissmehl Typ 550
 0.500 kg CiabattaMix 10%
 3.500 kg Wasser (ca.)
 0.150 kg Hefe
 0.135kg Salz
 0.500 kg Weizengriess
9.285 kg 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.