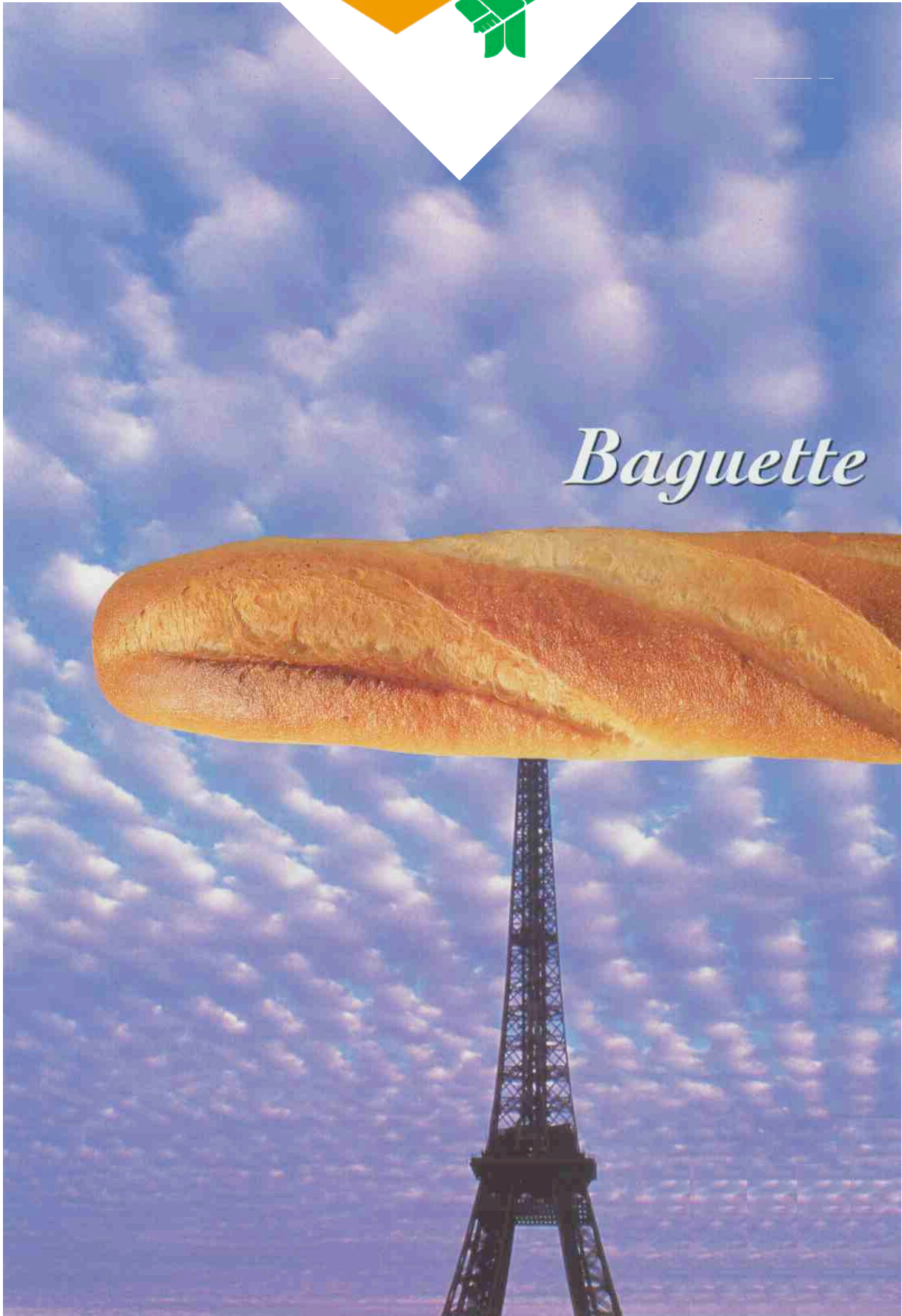


KOMPLET - MANTLER



Baguette





KOMPLET MANTLER
GmbH & Co KG
A - 3573 Rosenberg 12
Tel: 02982/2901-0 Fax: 02982/2901-31
E-mail: office@mantler-komplet.at



Rezeptinformation

BAGUETTE

(216)

Hergestellt mit original französischen Rohstoffen!

- gute Resche
- hoher Krustenanteil
- großporige Krume

Rezept:

1.000 g	Komplet Baguette
20 – 30 g	Hefe
600 g	Wasser



Verarbeitung:

Teigfestigkeit:	weich
Teigführung:	kühl, 26°C Teigtemperatur
Teigknetzeit:	Spiralkneter: 4 Minuten erster Gang 6 Minuten 2. Gang
Teigruhe:	20-30 Minuten

Aufarbeitung:

Abwiegen zu 350 oder 450 Gramm. Ohne Wirken lang rollen, auf Baguette-Blech legen, 45-60 Minuten Endgare bei 30°C und ca. 70 % Luftfeuchtigkeit.

Nach guter Gare ca. 10 Minuten absteifen lassen, dann 4 – 5 mal längs flach schneiden und ohne Schwaden einschieben. Nach 1,5 Minuten Schwadenzugabe. Bei einer Ofentemperatur von 220 – 240 °C ca. 25 Minuten backen. Nach 20 Minuten den Zug ziehen und rösch ausbacken.

Toscanabrot gleich wie Baguette backen!