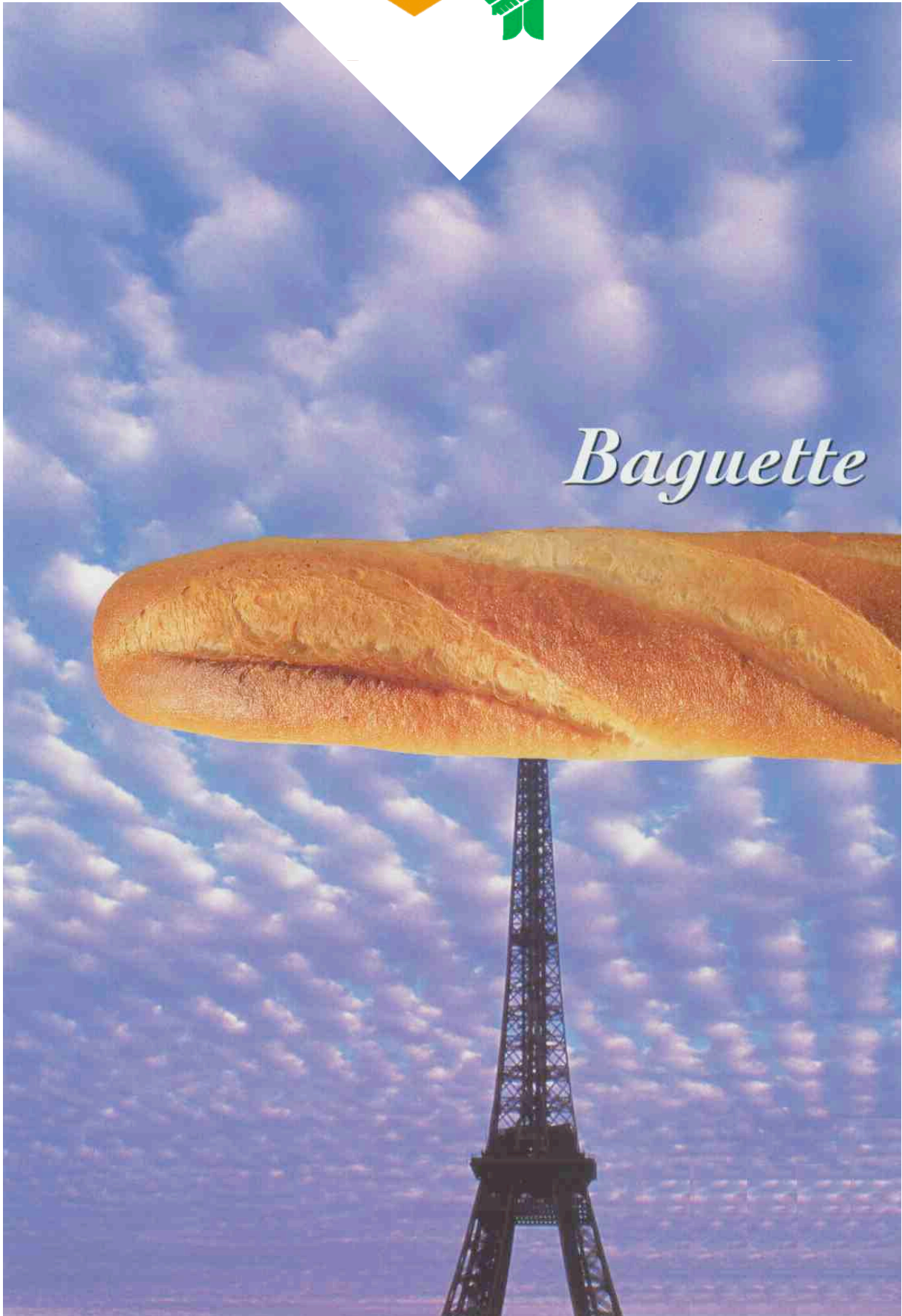
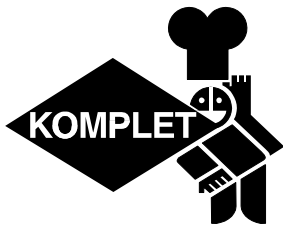


KOMPLET - MANTLER



Baguette





REZEPT-INFORMATION

BAGUETTE 20 (218)

Hergestellt nach original französischer Rezeptur der
Sté. COMPLET-France

mit den charakteristischen Merkmalen des französischen Brotes:
gute Rösche, hoher Krustenanteil, großporige Krume

Grundrezeptur für Baguette und Baguette-Brötchen

Manuelle Aufarbeitung

Komplet Baguette 20	2,000 kg	Knetzeit:Spirale: 6 + 4 Min.
Weizenmehl Type 700	8,000 kg	Schnellknetter: 10-15 Min.
Hefe	0,2-03 kg	Hubknetter: nicht unter 20 Min.
Wasser	ca. 6,0-6,3 l	Teigtemperatur: ca 25 ° C
Teigmenge	ca 16,300 kg	Teigruhe: 30 Min.

Stückgare: Die Stückgare beträgt im optimalen Klima bei 25-26 ° C und 70-80 % Luftfeuchte ca. 90 Minuten. Backen: Bei guter Gare mit wenig Dampf backen. Rösch ausbacken. Backtemperatur: ca. 220 ° C

Aufarbeitung: nach der Teigruhe nach Wunsch auswiegen, kurz länglich anwirken und nach kurzem Anspringen auf die Endlänge ausstoßen.

Maschinelle Aufarbeitung

Komplet Baguette 20	2,000 kg	Knetzeit:Spirale: 6 - 4 Min.
Weizenmehl Type 700	8,000 kg	Schnellknetter: 10-15 Min.
Hefe	0,3-04 kg	Hubknetter: nicht unter 20 Min.
Wasser	ca. 5,5 - 5,80 l	Teigtemperatur: ca. 25 ° C
Teigmenge	ca. 16,000 kg	Teigruhe: 15 Min.

Stückgare: je nach Gärklima 40 - 50 Minuten. Backen: Bei guter Gare mit wenig Dampf backen. Rösch ausbacken. Backtemperatur: ca. 220 ° C

Aufarbeitung: nach der Teigruhe über Auswieger auswiegen, kurze Stückgare geben und über den Langroller aufarbeiten. Die Krumenstruktur kann mit dem Langroller beeinflusst werden. Breite Walzeneinstellung: grobe großporige Struktur
Enge Walzeneinstellung: feine gleichmäßige Struktur

KOMPLET MANTLER GmbH & CO KG

A-3573 Rosenberg 12

☎ 02982/2901-0, Fax 02982/2901-30

office@mantler-komplet.at

www.mantler-komplet.at