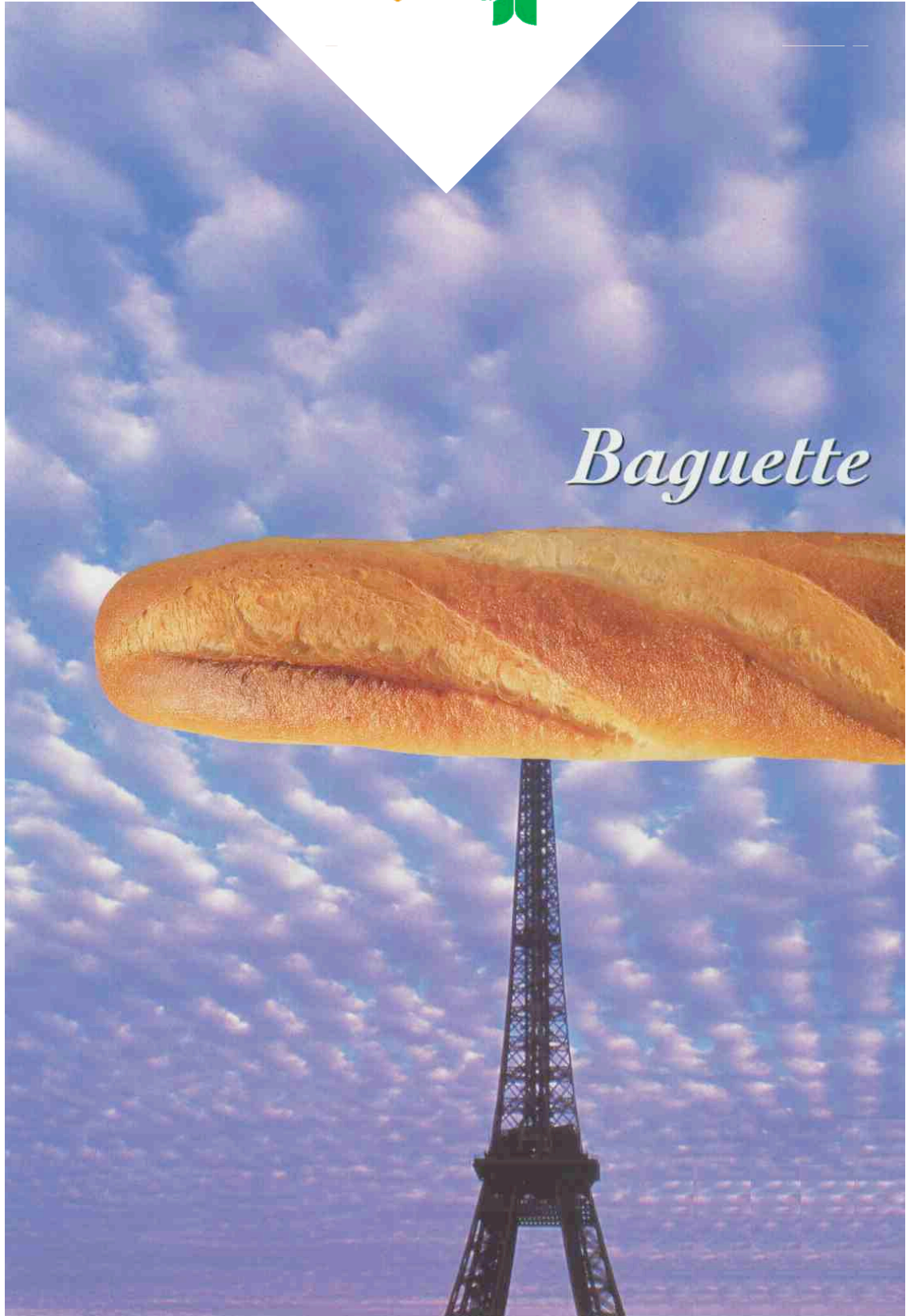
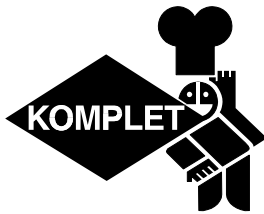


# KOMPLET - MANTLER





# REZEPT-INFORMATION

---

## FRANCE-BAGUETTE 10 %

(2645)

Hergestellt nach original französischer Rezeptur der Sté COMPLET-France

### Rezeptur:

Manuelle Aufarbeitung

France Baguette 10 % 1.000 kg

Weizenmehl Type 550 9.000 kg

Hefe 0,200 - 0,300 kg

Wasser ca. 6.000 kg

Teigmenge 16.300 kg

Maschinelle Aufarbeitung:

France Baguette 10 % 1.000 kg

Weizenmehl Type 9.000 kg

Hefe 0,300 kg

Wasser ca. 5.800 kg

Teigmenge 16.100 kg

### Verarbeitung für France Baguette 10 %:

#### Manuell

Knetzeit: Spirale 3 + 6 Min.

Schnellknetter 10-15 Min.

Hubknetter nicht unter 20 Min.

Teigtemperatur: ca. 25 °C

---

Teigruhe: ca. 30 Min.; Stückgare: Die Stückgare beträgt im optimalen Klima bei 25-26 °C und 70-80 % rel. Luftfeuchte ca. 90 Minuten.

Backen: Bei guter Gare und wenig Dampf backen. Resch ausbacken. Backtemperatur: ca. 220 °C

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

#### Maschinell

Knetzeit: Spirale 3 + 6 Min.

Schnellknetter 10 - 15 Min.

Hubknetter nicht unter 20 Min.

Teigtemperatur: ca. 25 °C

---

Teigruhe: 5-10 Min. Stückgare: je nach Gärklima 40-50 Min.

Backen: Bei guter Gare mit wenig Dampf backen, resch ausbacken, Backtemperatur: ca. 220 °C

Aufarbeitung: nach der Teigruhe über Auswieger abwiegen, 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.