



REZEPT-INFORMATION

BAUERN - BAGUETTE

(2202b)
Mit den charakteristischen Merkmalen des französischen Brotes:
ein besonderer Genuss zu allen Schaumweinen!

Grundrezeptur für SEKTBRÖTCHEN

Grundrezeptur für Sektbrötchen:

BAUERN BAGUETTE	1000 g
Weizenmehl Type 700	1700 g
Roggenmehl 960	600 g
Hefe	80 g
Wasser	2000 g
Dillspitzen	10 g
Lachsstücke in Öl	250 g
Teigtemperatur: 24 – 25 ° C	

Knetzeit:Spirale: 5 + 8 Min.
Schnellknetter: 10-15 Min.
Hubknetter: nicht unter 20 Min.
Teigtemperatur: ca 25 ° C
Teigruhe 30 Minuten

bei Mischende untermischen

Aufarbeitung:

Pressengewicht: 2100 g
Bestreuung: Sesam mit wenig Schwarzkümmel
Backen: Bei guter Gare mit wenig Dampf rösch ausbacken.
Backtemperatur: ca. 240 auf /200 ° C fallend
Backzeit: Die Gebäcke 18 – 20 Minuten rösch Ausbacken!

KOMPLET MANTLER GmbH & CO KG

A-3573 Rosenberg 12

☎ 02982/2901-0, Fax 02982/2901-30

office@mantler-komplet.at

www.mantler-komplet.at