



Baguette tradition française

2) Spezialbrot

LEVAIN LIQUIDE (1750 G)

500 g	Weizenmehl 400
1000 g	Wasser
250 g	Grundsauer

Grundsauer im Wasser auflösen, Weizenmehl begeben und 3–4 Minuten knollenfrei mischen.

Levain liquide 2–3 Stunden bei 26–28°C gären lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Anschliessend im Kühlraum bei +5°C bis zu 4 Tage haltbar.

Auffrischen mit je einem Teil Levain liquide, Wasser und Weizenmehl 400.

TEIG (7240 G)

2000 g	Weizenmehl 400
2000 g	Weizenmehl 720
2500 g	Wasser
<i>mischen und 1 Stunde quellen lassen</i>	
100 g	Speisesalz
40 g	Backhefe
600 g	Levain liquide
<i>begeben und plastisch auskneten</i>	

Die Mischzeit beträgt je nach Teigmenge 2–3 Minuten. Durch die Quellphase verkürzt sich die Knetzeit. Diese beträgt 2–3 Minuten.

Stockgare: 1 Stunde bei Raumtemperatur. Anschliessend im Kühlraum bei +5°C 15–18 Stunden lagern.

ZUTAT

200 g	Weizenmehl
<i>zum Aufarbeiten und Stauben</i>	

VERZEICHNIS DER ZUTATEN

Weizenmehl, Wasser, Sauerteig, Speisesalz iodiert, Backhefe

NÄHRWERTE JE 100 G

Energiewert 1041 kJ/249 kcal

Protein 8,5 g

Kohlenhydrate 51,5 g

Fett 1,0 g

Deklaration, Nährwerte und Kalkulation beziehen sich ausschliesslich auf diese Rezeptur.

Richtzeit (20 Stück): 25 Minuten

Richtpreis je Stück: CHF 3.50

Herstellung



AUFARBEITEN

Den Teig bei Raumtemperatur 2–3 Stunden akklimatisieren.

Teigstücke von 350 g leicht oval wirken, anschliessend straff auf 30 cm Länge aufarbeiten.



Mit dem Verschluss nach oben auf gestaubte Teigtücher absetzen und eintücheln. Die Teiglinge 30–40 Minuten bei Raumtemperatur gären lassen. Anschliessend im Kühlraum bei +5°C 10–20 Minuten abstehen lassen.



BACKVORBEREITUNG

Auf Einschiessapparate absetzen.

Mit flach geführter Baguette-Klinge 4-mal einschneiden.



BACKEN

Im mittelwarmen Ofen mit Dampf backen. Nach 10 Minuten Backzeit Zug ziehen und rösch ausbacken.