

Pain de Campagne mit BAGUETTE PREMIUM 10

KOMPLET BAGUETTE PREMIUM 10

Teig

BAGUETTE PREMIUM 10	1.000 g
Weizenmehl, Type 550	7.500 g
Roggenmehl, Type 997	1.500 g
Hefe	50 g
Wasser, ca.	6.500 g
Gesamt Teig	16.550 g

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten einen Teig bereiten und ruhen lassen.

Knetzeit (Spirale): 3 Minuten 1. Stufe

7 Minuten 2. Stufe

Teigruhe: 2,5 Stunden

Nach der Teigruhe den Teig verwiegen und die Teigstücke länglich ausformen. Nach einer 10 minütigen Zwischengare auf Endlänge weiterverarbeiten, mit dem Schluss nach unten in Tücher auf Gärgutträger einziehen und auf Gare stellen.

Teigeinwaage: 0,600 kg pro Stk.

Stückgare: 1,5 Stunden

Anschließend die Brote mit dem Schluss nach unten auf Abziehapparate setzen, unregelmäßig einschneiden, mit Schwaden einschieben und kräftig ausbacken.

Backtemperatur: 240 °C fallend
auf 200 °C

Backzeit: 45 – 50 Minuten



MEISTERTIPP:

Die Brote können auch nach der Aufarbeitung und einer 15 minütigen Entspannungsphase bei 7 °C über Nacht in der Kühlung aufbewahrt werden.

Das Abbacken kann dann nach Bedarf erfolgen.

Aus Gutem das Beste backen!

