

# REZEPT mit BÖCKER Sprossenpaste Weizen



## Rezept

(für 10 kg Gesamt-Mehlmenge berechnet)

<b>Baguette-Teig:</b>	1,500 kg	<b>BÖCKER Sprossenpaste Weizen</b>
	10,000 kg	Weizenmehl Type 550
	6,600 l	Wasser (ca.)
	0,150 kg	Salz
	0,150 kg	Hefe
<hr/>		
<b>18,400 kg</b>	<b>Baguette-Teig</b>	

Spiralknetter: 5 + 3 Minuten

Teigausbeute: 166 (ca.)

Teigtemperatur: 25 - 26 °C

Der Teig sollte sehr vorsichtig bearbeitet werden, um die typische Porung zu erzielen. Die Gare sollte außerhalb des Gärraumes (wegen der dortigen zu feuchten Luft und zu hoher Temperaturen) stattfinden. Teigruhe von 40 - 55 Minuten. In der Teigruhe nach 30 Minuten einmal den Teig „aufziehen“ (nur leicht einschlagen). Teigstücke von 300 g abwägen, leicht in Form bringen, damit der Teig etwas mehr Stabilität bekommt und nochmal 15 - 20 Minuten ruhen lassen. Danach in Baguetteform mit dünnen Spitzen kurz langrollen und in Tücher einziehen. 20 - 30 Minuten auf Gare stellen. Auf Abzieher setzen, mit scharfer Klinge/ Messer schneiden und mit Schwaden in den Ofen bringen.

Backtemperatur: 230 °C

Backzeit: 30 - 35 Minuten (ca.)

## Baguette

Direkte Herstellung mit  
**BÖCKER Sprossenpaste Weizen**

