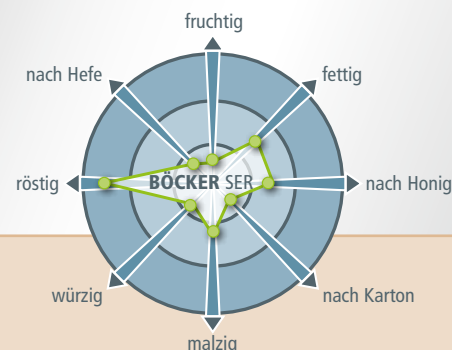


REZEPT mit BÖCKER Sauerteig Extrakt Roggen



Rezept

(für 10 kg Gesamt-Mehlmenge berechnet)

Baguetteteig:	0,100 kg	BÖCKER Sauerteig Extrakt Roggen
	10,000 kg	Weizenmehl
	6,500 ℓ	Wasser (ca.)
	0,100 kg	Backmittel
	0,200 kg	Salz
	0,200 kg	Hefe
	17,100 kg	Baguetteteig

Teigknetung: Spirale
Spiralkneter: 2 + 5 Minuten
Teigausbeute: 165 (ca.)
Teigtemperatur: 25°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 – 240 °C
Backzeit: 25 – 30 Minuten (ca.)



Baguette

Direkte Herstellung mit BÖCKER Sauerteig-Extrakt Roggen

