



Baguette mit Backferment ohne Backhefe - Nachtführung

Vorteig:

3000 g Bio-Weizenmehl Type 550
3000 g Trinkwasser (TA 200)
300 g BackNatur Ferment / Grundansatz

6300 g Vorteig

Mischen: 2 Minuten
Teigtemp.: 22 - 25°C
Stehzeit : 9 - 12 Std. 23 - 25°C

Teigbereitung:

7000 g Bio-Weizenmehl Type 550
6300 g Vorteig
300 g BackNatur BrötchenPlus (Brötchenbackmittel)
220 g Meersalz
3400 g Trinkwasser

17220 g Teig

Knetung : 4+6 Minuten, Hubknetter
oder 3+4 Minuten, Spiralknetter
Teigtemp: 25 °C
Teigruhe : 60 Minuten

Aufarbeitung:

Teig insgesamt sehr vorsichtig bearbeiten, um die Porung nicht zu stark zu belasten. In der Teigruhe nach 30 Minuten den Teig einmal leicht einschlagen. Nach der Teigruhe teilen und auf ca. 15 cm Länge lang machen. 15 Minuten Zwischengare geben. Danach die Stücke in Baguetteform bringen, in Tücher einschlagen und auf Gare setzen. TE 350g

Endgare in nicht zu feuchtem Gärschrank:

ca. 60 Minuten . Bei voller Gare kurz absteifen lassen und auf Abzieher setzen. Mit dem Messer 4 x leicht schräg schneiden und nur mit Vorschwaden einschneiden.

Backzeit:

300 g Brote ca. 25 Minuten bei 230 - 240 °C ausbacken.