



> > Baguette mit Pouliche 4

Zutaten

Teigbereitung:

Pouliche	Kundenrezept	Kalkulation
3,000 kg Weizenmehl Type 550	_____ kg	_____ €
0,045 kg Hefe	_____ kg	_____ €
3,000 l Wasser	_____ l	_____ €
<hr/>		
6,045 kg Weizenvorteig	_____ kg	_____ €
7,000 kg Weizenmehl Type 550	_____ kg	_____ €
0,100 kg Hefe	_____ kg	_____ €
3,400 l Wasser	_____ l	_____ €
<hr/>		
0,230 kg Salz	_____ kg	_____ €
<hr/>		
16,775 kg	_____ kg	_____ €

Zubereitung des Pouliche

Knetzeit:	in der Abschlagmaschine klumpenfrei verrühren
Teigtemperatur:	22 – 24 °C
Teigruhe:	60 – 120 min bei Raumtemperatur
Lagerzeit:	12 – 16 h bei 4 °C

Zubereitung des Baguette-Teigs

Knetzeit:	mit Spiralkneter 8 min langsam (ohne Salz) 4 min schnell (mit Salz)
Teigtemperatur:	22 – 24 °C
Teigruhe:	75 – 90 min, nach 50 – 60 min einmal aufziehen
Teigeinlage:	320 g
Backtemperatur:	240 °C
Backzeit:	22 – 23 min

Verarbeitungshinweis

Für den Pouliche alle Zutaten klumpchenfrei glattrühren, angaren lassen und dann in die Kühlung stellen.

Für den Teig alle Zutaten bis auf das Salz zu einem intensiv gekneteten Teig verarbeiten, das Salz dann zu Beginn der Schnellknetung zugeben. Den Teig nach der Hälfte der Teigruhe einmal aufziehen. Nach der Teigruhe auswiegen, schonend vorlängen und nach kurzer Zwischengare auslängen. Die Teiglinge auf Bleche oder Abzieher legen und auf Gare stellen.

Bei nicht zu voller Gare drei- bis viermal flach einschneiden, mit etwas Vordampf einschießen und nach 1 – 2 Minuten nochmals etwas Dampf geben. Nach 10 Minuten den Zug öffnen und kräftig ausbacken.

Viel Erfolg!