



## >> Knüppel mit Bärlauch

# Knüppel

# 2

### Zutaten

#### Teigbereitung:

	Kundenrezept	Kalkulation
1,000 kg Baguette-Teig (aus Rezeptur Nr. 1)	_____ kg	_____ €
0,020 kg TK Bärlauch	_____ kg	_____ €
_____ kg	_____ kg	_____ €

### Zubereitung Knüppel mit Bärlauch

<b>Knetzeit:</b>	1 min
<b>Teigtemperatur:</b>	22 – 24 °C
<b>Teigruhe:</b>	45 – 60 min
<b>Teigeinlage:</b>	250 g
<b>Zwischengare:</b>	45 min
<b>Backtemperatur:</b>	240 °C
<b>Backzeit:</b>	18 – 20 min

### Verarbeitungshinweis

Unter den fertigen Baguette-Teig den aufgetauten Bärlauch 1 min unterkneten. Teigruhe und Zwischengare werden, wie in Rezeptur Nr. 1 beschrieben, übernommen. Nach dem Auslängen werden die Teiglinge auf Gare gestellt. Bei 1/2 Gare mit einem Abstecher drei- bis viermal leicht schräg portionieren. Nach kurzer Endgare mit reichlich Dampf einschließen.

Knusprig ausbacken.

**Viel Erfolg!**