



>> Paoseco Baguette

1

Zutaten

Teigbereitung:

Pouliche	Kundenrezept	Kalkulation
4,000 kg Weizenmehl T 550	_____ kg	_____ €
0,005 kg BÄKO Hefe	_____ kg	_____ €
4,000 l Wasser	_____ l	_____ €

Knetzeit:	in der Anschlagmaschine 2 min klumpenfrei verrühren
Teigtemperatur:	22 – 24 °C
Teigruhe:	60 – 120 min bei Raumtemperatur
Lagerzeit:	12 – 16 h bei 4 °C

Teig		
8,000 kg Pouliche	_____ kg	_____ €
5,000 kg Weizenmehl T 550	_____ kg	_____ €
3,000 l Wasser	_____ l	_____ €
1,000 kg BÄKO Weizen Kraft	_____ kg	_____ €
0,300 kg Backlecithin	_____ kg	_____ €
0,250 kg Salz	_____ kg	_____ €
0,250 kg BÄKO Hefe	_____ kg	_____ €
0,200 kg BÄKO Kartoffelflocken	_____ kg	_____ €

_____ kg _____ kg _____ €

Zubereitung des Baguette-Teigs

Knetzeit:	3 + 4 min mit Spiralkneter
Teigtemperatur:	22 – 24 °C
Teigruhe:	45 – 60 min
Teigeinlage:	350 g
Zwischengare:	45 min
Backtemperatur:	240 °C
Backzeit:	22 – 23 min

Verarbeitungshinweis zur direkten Führung

Für den Pouliche alle Zutaten klumpchenfrei glatt rühren, angaren lassen und dann in die Kühlung stellen. Für den Teig alle Zutaten zu einem intensiv gekneteten Teig verarbeiten. Den Teig nach der Hälfte der Teigruhe einmal aufziehen. Nach der Teigruhe auswiegen, schonend vorlängen und nach der Zwischengare auslängen. Die Teiglinge in Tüchern auf Bleche, Trögel oder Abzieher legen und auf Gare stellen.

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

Verarbeitungshinweis zur Führung über Kühlung

Bei der Führung über Kühlung wird auf einen Pouliche (Vorteig) verzichtet. Die Rezepturbestandteile bleiben gleich. Durch den fehlenden Vorteig erhöht sich die Knetzeit im Schnellgang um 3 min. Die Verarbeitungshinweise aus der direkten Teigführung werden übernommen. Nach dem Auslängen der Teiglänge werden diese im Kühlraum bei ca. 3 °C gelagert.

Viel Erfolg!