

REZEPT

Rustikales Weizenbaguette mit BÖCKER ActiVivo Wheat

ZUTATEN

MENGE

BÖCKER ActiVivo Wheat	1000 g
Weizenmehl Typ 550	10000 g
Hefe (frisch)	100 g
Salz	210 g
Wasser	7500 g
Gesamtmenge	18810 g

HERSTELLUNGSPARAMETER

Knetzeit:	4 + 5 Min.
Teigtemperatur:	ca. 24 – 26 °C
Teigruhe 1:	75 Min.
Teigruhe 2:	75 Min.
Teigruhe 2:	20 Min.
Teiggewicht:	400 g
Backwarentyp:	rustikales Baguette
Gärparameter:	Raumtemperatur ca. 24 °C
Gärzeit:	ca. 20 Min.
Backen (Etagenofen):	Temperatur: 250 °C fallend auf 230 °C, volle Schwadengabe vor dem Einschließen Zeit: ca. 35 Min.

HERSTELLUNG

- Zutaten im Spiralknetter kneten.
- Anschließend in eine gefettete Wanne mit Deckel legen.
- Den Teig nach Teigruhe 1 vorsichtig aufziehen.
- Nach Teigruhe 2 Teigstücke abwägen, leicht langstoßen (vorformen).
- Die Teiglinge nach Teigruhe 3 zu Baguettes formen und in bemehlte Tücher einziehen.
- Die Teiglinge nach der Gärzeit auf den Abzieher legen, einschneiden und abbacken.

Backparameter können variieren in Abhängigkeit von Teiggröße und Ofentyp.

BACKWARENINFORMATIONEN

(gilt nur für das obenstehende Rezept)

BEZEICHNUNG:
Brot

BACKWARENPARAMETER:
pH-Wert: ca. 5,2
Säuregrad: ca. 3,5

WICHTIGE INFORMATION:

Die obenstehende Zutatenliste ist nur ein Vorschlag. Es gibt länderspezifische Regelungen und/oder Definitionen für die Deklaration von Lebensmitteln. All diese können hier nicht wiederspiegelt werden. Kontaktieren Sie uns, wenn Sie bei der Erstellung einer für Ihr Land und Ihren Markt passenden Zutatenliste Hilfe benötigen – wir werden Sie gern individuell beraten.

