



# BAGUETTE

# ROLAND MEHL



<b>Teig:</b>	10,000 kg	Bonjour Roland Baguettmehl
	0,250 kg	Salz
	0,200 kg	Hefe
	6,800 kg	Wasser
	<b>17,250 kg</b>	<b>Teig</b>

**Knetzeit:** ca. 4 min langsam, ca. 6 min schnell

**Teigtemperatur:** 24-25 °C

**Teigruhe:** ca. 30 min

**Teigeinlage:** 0,400 kg

**Aufarbeitung:** Teiglinge auswiegen, vorlängen und abgedeckt nochmals ca. 30 min ruhen lassen

Anschließend in die gewünschte Form aufarbeiten.  
Vor dem Schieben drei- bis viermal diagonal einschneiden

**Backen:** bei Brötchenbacktemperatur (ca. 240 °C) mit Schwaden schieben, rösch ausbacken

**Backzeit:** ca. 26 min