



BAGUETTE

ROLAND MEHL



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

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