

KÜSTEN Baguette



KÜSTEN Baguette

| | | |
|--------------------|-----------------|-------------------------------|
| Gesamtmehl: | 9.000 g | Bonjour Roland |
| | 1.000 g | ROLAND BEANS Küstenbohnenmehl |
| | 10.000 g | Gesamtmehl |

| | | |
|-------------------|----------------|-------------------------------|
| Brühstück: | 1.000 g | ROLAND BEANS Küstenbohnenmehl |
| | 3.000 ml | Wasser |
| | 4.000 g | Brühstück |

| | | |
|--------------|-----------------|--------------------|
| Teig: | 9.000 g | Bonjour Roland |
| | 4.000 g | Brühstück |
| | 300 g | Brötchenbackmittel |
| | 150 g | Hefe |
| | 250 g | Salz* |
| | 4.500 g | Wasser (TA 175) |
| | 18.200 g | Gesamteig |

Knetzeit: 6 Min. langsam, 5 Min. schnell
* Das Salz zu Beginn der Schnellknetung zugeben.

Teigtemperatur: 24 – 25 °C

Teigreifezeit: 30 Min.

Teigeinlage: 400 g

Aufarbeitung: Die Teiglinge schonend rundwirken und vorlängen.
Nach kurzer Entspannung auf Endlänge bringen und in den Gärvollautomat stellen. Am nächsten Tag aus der Kühlung holen, absieben und mit dem Messer längs einschneiden.

Backen: Bei Brötchentemperatur mit etwas Dampf schieben und nach 2 Min. kräftig nachdampfen. $\frac{1}{3}$ der Backzeit den Zug ziehen und rösch ausbacken.

Backzeit: 28 – 30 Min.

BAGUETTE MIT
Bohnen-
power