



### Parmesan Gourmet Baguette

mit DiaBaguette 10% und Tiger Paste® Country Classic PO SG  
Weizenbaguette mit herzhafter Parmesan-Grießkruste

**Rezept-Nr.: 02000**

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 67

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Weizenmehl Type 550	9,000	Nach der Teigruhe 250 g schwere Teigstücke abwiegen, etwas lang formen, und 20 Min. entspannen lassen.
<b>DiaBaguette 10%</b>	1,000	
Parmesan, gerieben	0,300	
Hefe	0,225	
Wasser, ca.	6,200	
-----		
Zum Bestreichen:		Danach zu einer Länge von ca. 35 cm formen, mit <b>Tiger Paste® Country Classic PO SG</b> bestreichen und in der Dekormischung wälzen.
<b>Tiger Paste® Country Classic PO SG</b>	0,500	
-----		
Dekor:		Auf Lochbleche mit Backpapier absetzen.
Parmesan, gerieben	0,700	
Hartweizengrieß	0,100	

**Knetzeit: 4 Min. langsam  
ca. 6 Min. schnell**

**Teigtemperatur: 24-25 °C**

**Teigruhe: 30 Minuten**

**Teigeinlage: 250 g**

**Zwischengare: 20 Minuten**

**Backtemperatur: 230 °C**

**Backzeit: 25 Minuten**

**Gesamtgewicht: 18,025 kg**

**Ofentemp.: 230 °C (10 °C unter der Temp. für Brötchen)**

**Backzeit ca.: 25 Min.**

**Ihr(e) Ansprechpartner(in): Heinz-Georg Janßen.**

Telefon: 0800 418 418 0 E-Mail: heinz-georg.janssen@csmingredients.com.

05.09.2022