

DiaBaguette 10 %

Rezept-Nr. 878101

Grundrezept:

9,000 kg	Weizenmehl Type 550
1,000 kg	DiaBaguette 10 %
0,300 kg	Hefe
6,000 kg	Wasser (ca.)

16,300 kg Gesamtgewicht

Teigherstellung:

Mit allen Zutaten einen etwas weichen Teig bereiten.

Kneten:

Spiralknetter: 8 Minuten langsam
+ 3 Minuten schnell

Teigtemperatur: 25–26 °C

Teigruhe: 20–30 Minuten

Teigeinlage:

600 g ca. 60–70 cm lang für 500-g-Baguette
320 g ca. 40–50 cm lang für 250-g-Baguette

Aufarbeiten:

Teigstücke abwiegen, etwas zusammenlegen, ca. 10–15 Minuten Zwischengare geben, dann ohne Rundwirken über Baguette-Langroller oder von Hand länglich formen und in Gehänge einlegen.

Garen:

Teigstücke im Gärraum oder zugedeckt im freien Raum langsam garen lassen. Starke Hautbildung auf den Teigstücken vermeiden. Vorteilhafte Stückgarzeit:
im Raum 120–140 Minuten
im Gärraum 60–70 Minuten
Bei abgetrockneter Oberfläche Baguette 3–6mal schräg unter die Teighaut einschneiden.

Backen:

Mehr Vor- als Nachschwaden. Schwaden soll nur über die Teigoberfläche ziehen.

Backtemperatur:

230–240 °C (Brötchenbacktemperatur)

Backzeit:

500-g-Brote ca. 30 Minuten
250-g-Brote ca. 25 Minuten

Verfeinert mit



**Olivenöl
extra vergine**



DiaBaguette 10 %

*Mehr Geschmack
durch aromatischen
Weizensauerteig*

*Genießen
wie ein Franzose*



Die Backvormischung für
Baguette und Spezialbrötchen

Ulmer Spatz

Mainzer Straße 152–160
D-55411 Bingen am Rhein
Fachliche Hotline Brot/Brötchen
0800 418 418-0 (freecall)
E-Mail: hotline.brot-broetchen@csmglobal.com
www.UlmerSpatz.de



DiaBaguette 10%

Das Stangenweißbrot mit dem gewissen „Savoir vivre“

DiaBaguette 10%
für Baguettes und Spezialbrötchen

DiaBaguette 10%
*mehr Geschmack durch
aromatischen Weizensauerteig*

DiaBaguette 10%
*ist abgestimmt auf die Produktion über
Gärverzögerung bzw. Gärunterbrechung*

*schöner Ausbund,
gut gelockerte Krume*

*baguette-typisch,
aromatisch im Geschmack*

DiaBaguette 10%
*ist ideal für die maschinelle
Aufarbeitung über Langroller
oder Baguetteanlage*

DiaBaguette 10%

mit getrocknetem Weizensauerteig

- kann in direkter Führung gebacken werden
- für eine gute Frischhaltung
- mit den Geschmacks- und Aromastoffen
des Weizensauerteiges