



Karows feine Rezepte

Französisches Baguette

Karow
Rosmarinextrakt
auf Rapsöl kBA





Arbeitsschritte

Schritt 1

Teig im All-in-Verfahren herstellen und über Nacht kühl in einer Teigwanne lagern.

Schritt 2

Hauptteig im All-in-Verfahren 8 Minuten im langsamen Gang laufen lassen. Im Schnellgang gewohnt auskneten lassen, bis das Klebergerüst optimal ausgebildet ist.

Aufbau

Teigruhe: 90 Minuten, 1x aufziehen und weitere 60 Minuten Ruhe

Teigeinlage: 0,420 kg, möglichst als ganzes Rechteck

Beide Seiten etwas ziehen und wieder in die Mitte falten, die Teiglinge typisch für die Baguette-Aufarbeitung einschlagen und vorlängen. Ca. 15 Minuten abgedeckt ruhen lassen, danach nochmals „Spannung“ in die Teiglinge bringen und auf ca. 35–38 cm auslängen. Die Baguettes für die perfekte Rösche in Weizenextrudat wälzen und typisch für französische Baguettes in Leinentücher einziehen.

Stückgare: ca. 1 Stunde im Garraum

Vorbereitung Backen

Baguettes auf Abziehapparate setzen und 4 x sehr schräg (fast längs) einschneiden.

Backen: Bei 240 °C ca. 18–20 Minuten mit Dampf backen

Zutaten

Weizenvorteig TA 170 (24 °C)	
Weizenmehl Type 550	3,000 kg
Wasser	2,100 kg
Salz	0,030 kg
Hefe	0,015 kg
Gesamt	5,145 kg

Hauptteig (24 °C)	
Weizenvorteig TA 170	5,145 kg
Weizenmehl Type 550	6,000 kg
Weizenextrudat	0,080 kg
Dinkelsauerteig, getrocknet	0,200 kg
Großharteuer Backmalz	0,040 kg
Bohnenmehl	0,050 kg
Brötchenbackmittel	0,050 kg
Salz	0,220 kg
Hefe	0,100 kg
Wasser	4,500 kg
Karow Rosmarinextrakt auf Rapsöl kbA	0,040 kg
Gesamt	16,425 kg



Karow Rosmarinextrakt auf Rapsöl kbA
Art.-Nr.: 10815

Mehr Rezepte unter:
www.karow-aromen.de