

## Deffland Backtechnik GmbH

Siegenerstraße 35  
65589 Oberzeuzheim  
(06433) 94857-0  
Fax (06433) 94857-61

Mail: [info@deffland-gmbh.de](mailto:info@deffland-gmbh.de)  
[www.deffland-gmbh.de](http://www.deffland-gmbh.de)



Natürlich. Besser. Backen.

## Weizenbaguette mit Paprika

auch als halbgebackene Variante geeignet

### Weizen-Hefevorteig TA 200:

Weizenmehl Type 550	2.500 g
Hefe 1,5 %	37 g
Wasser warm	2.500 g

Teigtemperatur ca. 30 °C  
direkt für 12 bis 20 Stunden bei 4 °C bis 6 °C in Kühlung stellen.

### Teig:

Weizen-Hefevorteig TA 200	5.000 g
Weizenmehl Type 550	6.600 g
<b>Weizenextrudat fein</b>	900 g
Salz	240 g
Hefe	70 g
<b>Minimo</b>	50 g
Wasser	<u>ca. 4.400 g</u>
<b>Gesamtteig</b>	ca. 17.260 g



### Unterlauf Methode Baguette:

Baguette-Teig	3.200 g
Paprika Flocken rot	180 g
Ur Dinkel	20 g
Salz	10 g
Öl	10 g
Wasser	200 g

**Knetzeit:** 1. Gang 6 Minuten und 2. Gang 6 Minuten  
1. Gang 6 Minuten und 2. Gang 3-4 Minuten + Unterlauf

**Teigtemperatur:** ca. 24 °C

**Teigruhe:** 1 Stunde (einmal aufziehen)

**Aufarbeitung:** 300 g Teiglinge länglich facieren und 5 bis 10 Minuten Zwischengare geben. Vorsichtig langrollen und in leicht bemehlte Tücher mit Schluss nach unten aufziehen. Abgedeckt für 12 bis 18 Stunden in den Kühlraum bei ca. 4 °C stellen.

**Backtemperatur:** 240 °C auf 210 °C

**Backzeit:** für Halbgebackene ca. 15 Minuten,  
für Fertiggebackene ca. 25 bis 28 Minuten

**Anmerkung:** **Alle fettgedruckten Zutaten können bei Deffland Backtechnik erworben werden**