

Deffland Backtechnik GmbH

Auf den Sechsmorgen 6

65589 Oberweyer

Tel. (06433) 94857-0

Fax (06433) 94857-61

info@deffland-gmbh.de



Natürlich. Besser. Backen.

Bio-Weizenfermentbaguette



Weizenfermentteig TA 200 gekühlt:

Wasser ca. 40 °C	2.500 g
Öko Aktivstarter	25 g
Bio-Weizenmehl Type 550	2.500 g

Aktivstarter in ca. 40 °C warmem Wasser auflösen, Mehl zugeben und Teig kneten, Anfangstemperatur ca. 30 °C, warme Fermentationsphase ca. 8 Stunden bei ca. 30 °C. Ab 9. Stunde und pH-Wert 4,5 bis 4,8 in die Kühlung bei 5 °C bis 6 °C stellen, bis zu 40 Stunden. Ab 14. Stunde und guter Durchkühlung ist der Fermentteig verarbeitungsfähig.

Teig:

Weizenfermentteig TA 222	ca. 5.000 g
Bio-Weizenmehl Type 550	6.700 g
Bio-Dinkelvollkornextrudat	800 g
Ökoback Plus	300 g
Salz	230 g
Bio-Olivenöl	150 g
Bio-Hefe	80 g
Wasser	<u>ca. 4.300 g</u>

Gesamtteig ca. 17.560 g

Knetzeit: 1. Gang 8 Minuten und 2. Gang 4 Minuten

Teigtemperatur: ca. 25 °C

Teigruhe: bei Raumtemperatur ca. 1 Stunde

Aufarbeitung 350 g Teiglinge, länglich facieren und 5 bis 10 Minuten Zwischengare geben. Vorsichtig langrollen und in einer Mischung aus Bio-Dinkelextrudat und Bio-Roggenmehl wälzen. In leicht bemehlte Tücher mit Schluss nach unten aufziehen. Abgedeckt für 12 bis 18 Stunden in den Kühlraum bei ca. 4 °C stellen. Aus der Kühlung heraus Teiglinge auf Abzieher mit Schluss nach unten absetzen, baguettetypisch schneiden und mit wenig Schwaden einschieben.

Backtemperatur: ca. 240 °C fallend auf 230 °C

Backzeit: ca. 20 bis 22 Minuten

24.07.2023