



Weizen- Fermentbaguette

mit gekühltem Fermentteig



Weizenfermentteig TA 200 gekühlt:

Wasser ca. 40 °C

2.500 g

Öko Aktivstarter

40 g

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 200

ca. 5.000 g

Weizenmehl Type 550

6.600 g

Weizenextrudat fein

900 g

Salz

230 g

Hefe

70 g

Minimo

50 g

Wasser

ca. 4.500 g

Gesamtteig

ca. 17.350 g

Knetzeit: 1. Gang 6 Minuten und 2. Gang 6 Minuten

Teigtemperatur: ca. 25 °C

Teigruhe: bei Raumtemperatur ca. 1 Stunde

Aufarbeitung 350 g Teiglinge abwiegen und etwas länglich vorformen. Nach 15 Minuten Teiglinge auslängen und mit Schluss nach unten in bemehlte Tücher einlegen. Über Nacht in die Kühlung bei ca. 5 °C bis 6 °C verbringen. Nach kurzer Akklimatisierungsphase Teiglinge mit Schluss nach unten absetzen, baguettetypisch schneiden und mit wenig Schwaden einschieben.

Backtemperatur: ca. 240 °C

Backzeit: ca. 20 bis 22 Minuten

24.07.2023