

Baguette Generate

mit Pane Luciane

Weizenbrot

Rezept-Nr.: 02602

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 138

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Weizenmehl Type 550	8,000	Teigstücke locker rundstoßen und etwas langformen.
Pane Luciane	2,000	Nach 20 Minuten Zwischengare die Teigstücke ca. 20 cm
Diapan Soft & Frisch PO SG	0,100	langrollen, auf Baguettebleche oder frei auf Abziehapparate setzen.
Hefe	0,200	Bei voller Gare mit scharfem Messer oder scharfer Klinge
Wasser, ca.	6,300	gebäcktypisch einschneiden.

Mit Schwaden schieben.

**Knetzeit: 2 Minuten langsam
5 Minuten schnell**

Teigtemperatur: ca. 25 °C

Teigruhe: 20 Minuten

Teigeinlage: 120 g

Zwischengare: ca. 20 Minuten

Backtemperatur: 230 °C

Backzeit: 18 Minuten

Gesamtgewicht: 16,600 kg

Ofentemp.: 230 °C (10 °C unter der Temp. für Brötchen)

Backzeit ca.: 18 Min.

Ihr(e) Ansprechpartner(in): Frank Dudat.

Telefon: 06721 - 790 255 E-Mail: frank.dudat@csmingredients.com.

29.11.2023