



## BBQ Country-Baguette

mit Rustikal Classic und Tiger Paste® Country Classic PO SG  
Weizenkleingebäck mit Gewürzen

**Rezept-Nr.: 00848**

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 98

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Weizenmehl Type 550	8,000	Nach 30 Minuten Teigruhe den Teig abwiegen und die Teigstücke locker vorlängen. Nach der Zwischengare betriebsüblich zu Mini-Baguettes aufarbeiten, auf mit <b>Boeson Backtrennpapier</b> belegte Bleche setzen und mit <b>Country Paste</b> einstreichen. Bei normaler Gare mit wenig Schwaden schieben. Mit geöffnetem Zug ausbacken.
<b>Rustikal Classic</b>	2,000	
Speiseöl: Raps	0,500	
Hefe	0,300	
Wasser, ca.	6,800	
-----		
Dekor:		
<b>Tiger Paste® Country Classic PO SG</b>	1,000	<b>Knetzeit: 6 Minuten langsam ca. 6 Minuten schnell</b>  <b>Teigtemperatur: 25 °C</b>  <b>Teigruhe: 30 Minuten</b>  <b>Teigeinlage: 180 g</b>  <b>Zwischengare: 15 Minuten</b>  <b>Backtemperatur: 230 °C</b>  <b>Backzeit: 25 Minuten</b>  <b>Variante Fladen:</b> Teigstücke ohne Teigruhe direkt abwiegen und rundwirken. Nach 45 Minuten Zwischengare zu Fladen von ca. 16 cm Durchmesser formen. Auf mit <b>Boeson Backtrennpapier</b> belegte Bleche absetzen und mit <b>Country Paste</b> bestreichen. Bei voller Gare mit geriebenem Käse und gewürfelm Schinken bestreuen und ohne Schwaden backen.  <b>Knetzeit: 6 Minuten langsam ca. 6 Minuten schnell</b>  <b>Teigtemperatur: 25 °C</b>  <b>Teigruhe: ohne</b>  <b>Teigeinlage: 180 g</b>  <b>Zwischengare: 45 Minuten</b>

**Gesamtgewicht: 18,600 kg**

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

**Backzeit ca.: 25 Min.**