



## Baguette

Grundrezept mit Gold Ciaguette  
Weizenbrot

**Rezept-Nr.: 00051**

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 47

| Zutaten               | Gewicht kg | Herstellungshinweis  |
|-----------------------|------------|--|
| Weizenmehl Type 550   | 9,000      | Teigstücke locker rundstoßen und etwas langformen.   |
| <b>Gold Ciaguette</b> | 1,000      | Nach der Zwischengare die Teigstücke ca. 40 cm langrollen, mit dem Schluß nach unten in Tücher ziehen oder frei auf Abziehapparate setzen. |
| Hefe                  | 0,300      |  |
| Wasser                | 6,300      |  |

Bei voller Gare mit scharfem Messer oder scharfer Klinge mehrmals längs einschneiden.  
Vor dem Einschieben kräftig Dampf geben (nachher nicht mehr).

**Knetzeit: wie Brötchenteig**

**Teigtemperatur: ca. 25 °C**

**Teigruhe: ca. 20 Minuten**

**Teigeinlage: 350 g**

**Zwischengare: ca. 20 Minuten**

**Backtemperatur: 230 °C**

**Backzeit: 28 Minuten**

**Gesamtgewicht: 16,600 kg**

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

**Backzeit ca.: 28 Min.**

**Ihr(e) Ansprechpartner(in): Heinz-Georg Janßen.**

Telefon: 0800 418 418 0 E-Mail: heinz-georg.janssen@csmingredients.com.

06.09.2022