



Tiger - Baguette

mit Gold Ciaguette und Black Pepper & Sea Salt Tiger Paste
Weizenbaguette mit pfeffrigem Dekor

Rezept-Nr.: 00301

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 47

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Weizenmehl Type 550	8,000	Nach der Teigruhe den Teig abwiegen und die Teigstücke locker vorlängen. Nach der Zwischengare betriebsüblich zu Baguettes aufarbeiten mit der Paste einstreichen und auf mit Boeson Backtrennpapier belegte Bleche setzen.
Hartweizengrieß	1,000	
Gold Ciaguette	1,000	
Hefe	0,200	
Wasser, ca.	6,400	

Dekor:		Bei knapper Gare zweimal schneiden und mit wenig Schwaden schieben. Mit geöffnetem Zug ausbacken.
Black Pepper & Sea Salt Tiger Paste	0,700	
		Knetzeit: 4 Minuten langsam 6 Minuten schnell
		Teigtemperatur: 25 °C
		Teigruhe: 30 Minuten
		Teigeinlage: 350 g
		Zwischengare: 15 Minuten
		Backtemperatur: 220 °C fallend auf 200 °C
		Backzeit: 30 Minuten

Gesamtgewicht: 17,300 kg

Ofentemp.: 220 °C (20 °C unter der Temp. für Brötchen)

Backzeit ca.: 30 Min.

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

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

05.09.2022