



Baguette, franz. Herstellung

Gesamtmenge Mehl / Schrot 100

Teigzusammensetzung	in kg	Führungbedingungen
Teig		Teigruhezeit: 90 Min.
Weizenmehl T 550	85,500	Teigausbeute: 173
Weizensauer TA 220	20,900	Weizensaueranteil: 10,0 %
Roggenmehl T 1150	5,000	Teigtemperatur: 25 °C
Backhefe	0,800	Hefeanteil vom Getreide: 0,8 %
Salz	2,000	Salzanteil vom Getreide: 2,0 %
Wasser	61,600	Teigeinlage(kg): 0,340 kg
Teiggewicht	175,800	Brotanzahl: 517,1

Aufarbeitung:

Nach der Teigbereitung in Behälter abgedeckt 30 Minuten reifen lassen. Teigstücke abwägen und nur leicht in längliche Form bringen und weitere 30 Minuten abgedeckt liegen lassen. Die Teigstücke vorsichtig so langrollen, dass sie sich zum Ende hin verjüngen. In gut bemehlte Tücher einziehen und auf Gare stellen.

Die Teigstücke nach der Gare mit einem schmalen, länglichen, dünnen Holzbrett auf Abzieher umsetzen, Abzieher für Abzieher schneiden und gleich mit wenig Dampf schieben.

Knetzeit im Spiralkneter

Stufe 1: 10 Min
Stufe 2: 7 Min

Stückgare:

Temperatur: 28 °C
Rel. Feuchte: 60 %
Zeit: 30 Min

Backprozess:

Anbacktemperatur: 250°C
Ausbacktemperatur: 250°C
Schwaden: etwas
Zeit: 25 Min
Backverlust: 16 %

Isernhäger GmbH & Co. KG

Lohner Weg 2
30916 Isernhagen FB

freecall Hotline: 0800 VORTEIG (8 67 83 44)

Telefax: 0 51 39/99 95-19

Internet: www.vorteig.com

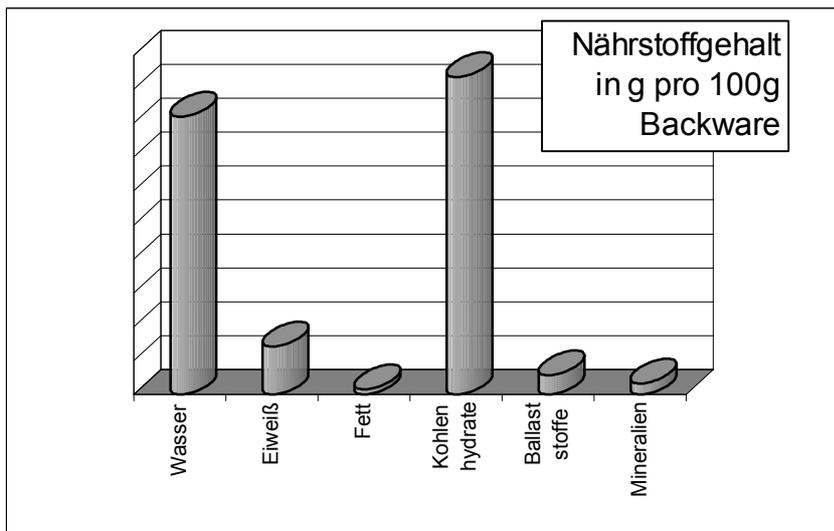
info@isernhaeger.de

ISERNHÄGER
Die Backkultur®





Baguette, franz. Herstellung



Nährstoffgehalt

Die folgenden Nährstoff - Angaben beziehen sich auf 100g verzehrfertige Backware bei einem Ausbackverlust von 16 Prozent

Nährstoffe

Kohlenhydrate	46,7 g
Eiweiß	7,1 g
Mineralien	1,7 g
Fett	0,8 g
Wasser	40,9 g
Ballaststoffe	2,8 g

Verkaufsinformation

Gebäckname:	Baguette, franz. Herstellung
Verkehrsbezeichnung:	Baguette
Lagerungsbedingungen:	Bei Raumtemperatur in sauberen und trockenen Behältern z.B. Brotkasten
Haltbarkeit / Frischhaltung:	1
Geschmack / Besondere Eigenschaften:	Der hohe Krustenanteil, verleiht den Baguettes seinen aromatischen Geschmack.
Zusammensetzung: (im fertigem Gebäck)	Weizenmehl (49,4%), Wasser (36,7%), Weizensauer TA 220 (Wasser, Weizenmehl, StartGut) (9,4%), Roggen Salz (1,2%), Backhefe (0,5%),

Brennwertangaben

Brennwert	937 kJ 223 kcal
Broteinheit je 100g Backware	3,9
g Backware je Broteinheit	25,7 g

Isernhäger GmbH & Co. KG

Lohner Weg 2
30916 Isernhagen FB

freecall Hotline: 0800 VORTEIG (8 67 83 44)

Telefax: 0 51 39/99 95-19

Internet: www.vorteig.com

info@isernhaeger.de

ISERNHÄGER
Die Backkultur®

