



Rezept „Baguette“ (Direkte Führung)

10.000 g	Bio-Spezialmehl für französische und mediterrane Gebäcke
8.000 g	Wasser
100 g	Bio-Hefe
220 g	Meersalz (am Ende der Knetzeit zugeben)
18.330 g	

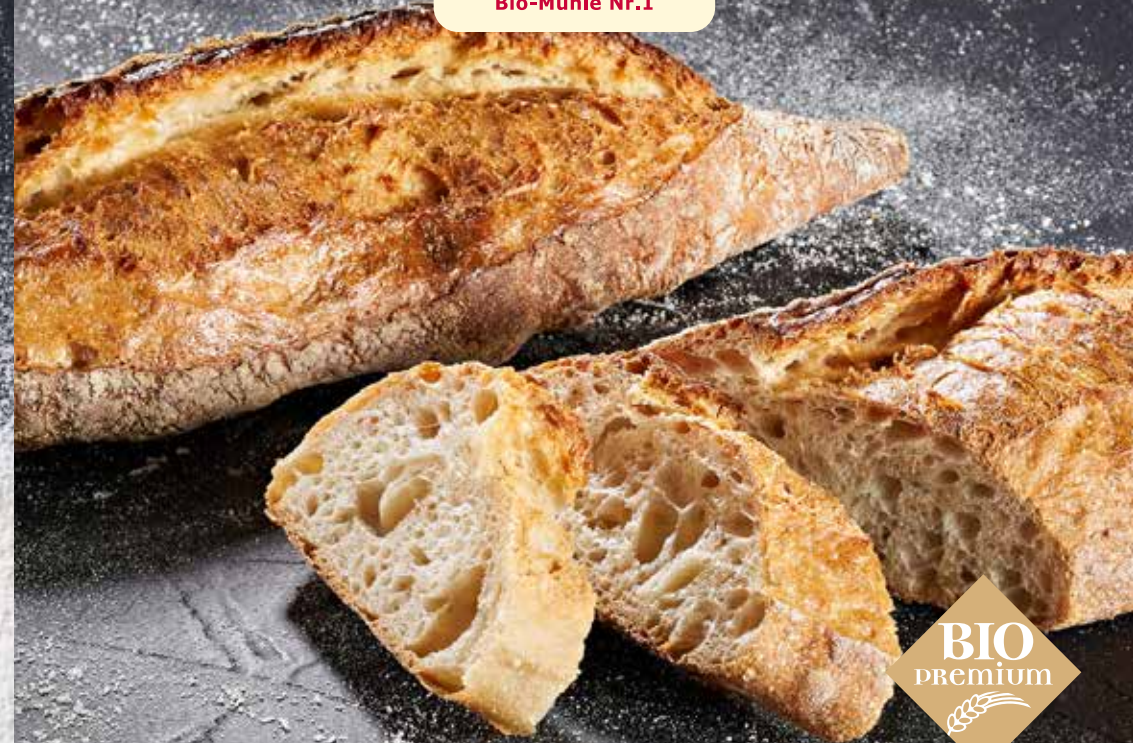
Teigbereitung

- Knetung: 14 Min. langsam + 6 Min. schnell
- Teigtemperatur: 24°C
- Teigruhe: 120 Min. im Raum; währenddessen Teig 2 x zusammenlegen
- Teigeinlage: 350 g
- Form: in 2 Intervallen vorsichtig lang formen und im verwendeten Bio-Spezialmehl wälzen
- Gare: 60 Min. im Raum mit Tüchern abgedeckt; nach 30 Min. Tücher entfernen und Teiglinge verhauten lassen
- Schneiden: direkt vor dem Backen einmal tief und schräg schneiden (siehe Zeichnung Innenseite)
- Backen: 250°C fallend auf 230°C
- Backzeit: 30 - 35 Min., Zug geschlossen (Dampfgabe nach 1 Min.)



Bio-Mühle Nr.1

100% BIO



*Unser Bio-Spezialmehl
für französische und
mediterrane Gebäcke*

Bio-Spezialmehl für französische und mediterrane Gebäcke

Unser **Bio-Spezialmehl für französische und mediterrane Gebäcke** eignet sich hervorragend zur Herstellung von rustikalen Baguettes mit krosser Kruste und locker geportter Krume. Aber auch Gebäcke aus den Mittelmeerlandern wie Frankreich und Italien lassen sich damit geschmackvoll und ansprechend umsetzen.

Mit Backwaren aus unserem Bio-Spezialmehl setzen Sie mediterrane Akzente in Ihrem Sortiment. In Naturland- und Bioland-Qualität erhältlich. **Bio-Spezialmehl für französische und mediterrane Gebäcke** eignet sich sowohl für Langzeitführungen als auch für die direkte Führung.

Zutaten: Weizenmehl*, Hartweizengrieß*, Triticumdeummehl*, Dinkelmehl*, Acerolapüree*. *aus anerkannt ökologischem Anbau

Überraschen Sie Ihre Kunden mit diesen Spezialitäten und probieren Sie gleich unsere Rezeptvorschläge aus.

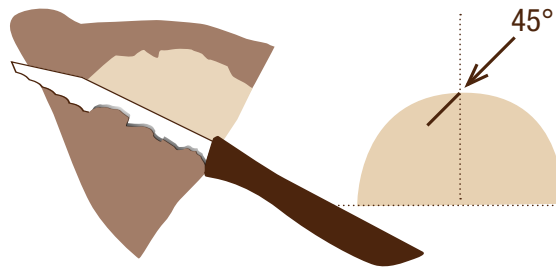
Sie möchten noch mehr über unsere Produkte erfahren?

Wenden Sie sich an Ihren Kundenbetreuer oder direkt an die Mühle unter Tel. (0871) 607 - 42.

Umfassende Informationen und weitere Rezeptideen erhalten Sie auch auf unserer Webseite unter www.biomehl.bio



Der perfekte Schnitt für eine ausgeprägte krosse Kruste:



Teig mit einem Brötchenmesser im 45° Winkel einmal klingentief einschneiden.



Rezept „Baguette“ (Langzeitführung)

Poolish

3.750 g	Bio-Spezialmehl für französische und mediterrane Gebäcke
3.750 g	Wasser
38 g	Bio-Hefe
<hr/>	
7.538 g	

- Temperatur: 25°C
- Nach 2 h bei Raumtemperatur kann der Vorteig 16 h im Kühlhaus reifen.

Hauptteig

7.538 g	Poolish
6.250 g	Bio-Spezialmehl für französische und mediterrane Gebäcke
62 g	Bio-Hefe
220 g	Meersalz (am Ende der Knetzeit zugeben)
3.750 g	Wasser
<hr/>	
17.820 g	

Teigbereitung

- Knetung: 10 Min. langsam + 3 Min. schnell
- Teigtemperatur: 24°C
- Teigruhe: 60 Min.; währenddessen 2 x zusammenlegen und bei 7°C in die Kühlung. Am nächsten Tag den Teig aufarbeiten und nochmal 30 Min. im Raum stehen lassen. Vor dem Backen 1x tief und schräg einschneiden (siehe Zeichnung links).
- Teigeinlage: 350 g
- Backen: 250°C fallend auf 230°C
- Backzeit: 30 - 35 Min., Zug geschlossen (Dampfgabe nach 1 Min.)