

/// URDINKEL BAGUETTE

/// ZUTATENLISTE

10000 g	UrDinkel (607481)
1000 g	Naturale (607320)
1500 g	Beste Dinkelsprossen (604883)
200 g	Kaisermalz Naturale (606071)
20 g	Salz (3020)
300 g	Hefe (61204)
300 g	Olivenöl (76028)
5500 g	Wasser ca.
18820 g	Gesamtgewicht



Aus allen Zutaten einen Teig herstellen.

/// HERSTELLUNG

Knetung:	6 + 2 Minuten
Teigtemperatur:	ca. 26-28 °C
Teigruhe:	ca. 20 Minuten
Stückgare:	ca. 40 Minuten
Backtemperatur:	220 °C fallend auf 200 °C
Backzeit:	ca. 25 Minuten
Teigeinlage:	400 Gramm

Nach der Teigruhe Teiglinge abwägen und länglich formen.
Nach der Zwischengare betriebsüblich zu Baguettes aufarbeiten.
Bei 3/4 Gare flach einschneiden und mit Schwaden schießen.
Die letzten Minuten der Backzeit den Zug öffnen und kräftig ausbacken.