



HELLMICH

Kartoffelbaguette

<u>Quellstück (60 Min.):</u>	
HL-Hartweizengranulat	0,300 kg
HL-Kartoffelgranulat	0,300 kg
Muskatnuss	0,015 kg
Wasser, ca. 40 °C	3,000 kg
<u>Teigbereitung:</u>	
Quellstück	3,615 kg
Weizenmehl Type 550	8,200 kg
Roggenmehl Type 997	1,000 kg
Roggenrandsauer TA 200	1,000 kg
HL-Kartoffelpulver Natur	1,200 kg
Hefe	0,200 kg
Speisesalz	0,260 kg
Wasser, ca.	6,000 kg
Teiggewicht	21,475 kg

Toppingempfehlung:

HL-Kartoffelgranulat, HL-Kartoffelflocken Natur (50:50)

Baguette

<u>Teigbereitung</u>	
Poolish TA 200	3,030 kg
Weizenmehl Type 550	8,500 kg
HL-Hartweizengranulat	0,500 kg
Mediterrano CL	0,400 kg
Speiseöl	0,200 kg
Hefe	0,200 kg
Speisesalz	0,230 kg
Wasser, ca.	5,500 kg
Teiggewicht	18,560 kg

Toppingempfehlung:

HL-Hell & Rösch

Poolish TA 200 (Stehzeit 20 Std bei 2-4 °C)

Weizenmehl Type 550 oder Dinkelmehl Type 630	1,500 kg
Hefe	0,015 kg
Speisesalz	0,015 kg
Wasser, ca.	1,500 kg

Verarbeitungsmöglichkeit 1:

Verarbeitung:

Kneten:	8 Min. langsam 4 Min. schnell
Teigtemperatur:	26 - 28 °C
Teigruhe:	30 Min. in der Zeit 2x zusammenlegen
Lagerung:	in Wanne über Nacht
Teigeinwaage:	0,450 kg
Backtemperatur:	230 °C fallend auf 210 °C
Backzeit:	ca. 35 Min.

Aufarbeitungshinweis:

Am nächsten Tag Teigstücke abwägen, zu Baguette aufarbeiten, in Dekor wälzen und auf Abzieher setzen.
Nach kurzer Gare schneiden und baguettetypisch backen.



Hefe van Haag

Tönisvorst - Köln - Neuwied

Schweizer-Baguette

<u>Teigbereitung:</u>	
Weizenmehl Type 550	5,500 kg
HL-Uri Natur -das Ruchmehlkonzentrat-	2,500 kg
Sauerteig (TA 200)	1,000 kg
Poolish TA 200	3,030 kg
Speisesalz	0,260 kg
Hefe	0,200 kg
HL-Backmalz Hell	0,200 kg
Wasser	5,000 kg
Teiggewicht	20,720 kg

Toppingempfehlung:

HL-Roggenvollkorngranulat, HL-UriNatur (50:50)

Dinkel oder Urgetreide- Baguette

<u>Teigbereitung</u>	
Poolish TA 200	3,030 kg
Dinkelmehl Type 630	7,400 kg
HL-Emmer-/Einkornvollkorngranulat oder HL-Dinkelvollkorngranulat	1,000 kg
HL-Dinkelvollkornsauer	0,100 kg
Dinkel-Malz CL	0,250 kg
Speisesalz	0,240 kg
Olivenöl	0,200 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser ca.	5,200 kg
Teiggewicht	17,620 kg

Toppingempfehlung:

HL-Emmer-/Einkornvollkorngranulat, Dinkelvollkornmehl (50:50)

Verarbeitungsmöglichkeit 2:

Verarbeitung:

Kneten:	8 Min. langsam 4 Min. schnell
Teigtemperatur:	26 - 28 °C
Teigruhe:	30 Min. in der Zeit 2x zusammenlegen
Teigeinwaage:	0,450 kg
Lagerung:	30 - 60 Min. -18 °C bis 15 Std. + 6 °C
Backtemperatur:	230 °C fallend auf 210 °C
Backzeit:	ca. 35 Min.

Aufarbeitungshinweis:

Teigstücke zur gewünschten Baguetteform aufarbeiten, in Dekor wälzen und in Tücher einziehen.
Baguettes im Froster auf ca. 6 °C Kerntemperatur runterkühlen und bei ca. 6 °C über Nacht lagern.
Am nächsten Tag auf Abzieher setzen und baguettetypisch backen.