

Alles frisch.!



**Hefe van Haag**

Tönisvorst - Köln - Neuwied

## Rezept der Woche: #27 Französisches Baguette La Provence

### Grundrezept:

10.000g Weizenmehl Typ 550

6.500g Wasser

200g RHEIN-BACK Hefe

200g Salz

100g Backmittel mit Emulgator

17.000g Gesamtgewicht

**Zubereitung:** Die Zutaten (OHNE die Hefe und OHNE das Salz) in einem Knetter 5 Minuten lang auf erster Stufe kneten.

**Weiterverarbeitung:** Den Teig 5-8 Stunden ruhen lassen (kühl lagern) und danach 5 Minuten auf erster Stufe kneten. Nun das Salz und die Hefe hinzufügen und auf zweiter Stufe 5 Minuten kneten.

Teigruhe: 30 Minuten

Danach den Teig umschlagen und nochmals 15-20 Minuten ruhen lassen.

Teig abwiegen

Gewicht: 350g - 550g

Teigruhe: 15 Minuten

Die Baguettes formen.

Teigruhe und im Gärschrank bei 36°C bis 3/4 des Volumens kommen lassen. Absteifen lassen (Oberfläche muss trocken sein), schräg einschneiden und mit gut Schwaden schieben.

Im Ofen (Teigtemperatur 240°C) ca. 20 Minuten backen.

Um eine gute Kruste zu bekommen, den Zug in der letzten Minuten öffnen.

**Tipp:** Zum unterkneten nehmen Sie Oliven, Paprika und Bärlauch.

Fragen zum Rezept beantwortet Ihnen gerne:

Ralf Wittler, Tel.: 0170 7696120, Mail: ralf-wittler@hefe-van-haag.de

