



Bärlauchkruste

Gesamtmahlerzeugnisse: 10.000 g
100 % Weizenmehl



Vorteig:	2.000 g	Weizenmehl Type 550
Teigtemperatur: 24°C	40 g	Salz
<u>Teigknetung: Spiralknetter</u>	20 g	Hefe
2 Min. Stufe I	1.200 g	Wasser (TA 160)
4 Min. Stufe II	3.260 g	Vorteig

Stehzeit: ca. 3-5 Std. bei Raumtemperatur.
Dann kann die Teigruhe im Kühlschrank
noch weitere 20 Std. verlängert werden.
Teigtemperatur: 22-24°C

Teigbereitung:	8.000 g	Weizenmehl Type 550
Teigtemperatur: 22-24°C	3.260 g	Vorteig
<u>Teigknetung: Spiralknetter</u>	180 g	Salz
4 Min. Stufe	140 g	Hefe
4 Min. Stufe II	5.200 g	Wasser (TA 164)
2 Min. vor Ende der Knetzeit das Salz und den Vorteig	16.780 g	Baguette - Teig
hinzugeben.	1.000 g	BÄKO Bärlauch in Öl *
Den Bärlauch unter den fertig gekneteten Baguetteteig laufen	16.780 g	Baguette - Teig
lassen.	17.780 g	Bärlauchteig

Teigruhe: 30 - 60 Min.

Aufarbeitung: Teig schonend abwiegen. Nach kurzer Entspannung die
Teiglinge rundwirken und in bemehlte Brotkörbe mit dem
Schluss nach unten legen.

Endgare: Endgare: max. 27°, 72 % rel. Feuchte
60-90 Minuten

Backen: Bei 3/4 Gare die Teiglinge auf Abziehapparate kippen und mit wenig
Schwaden bei 240°C einschieben
Ca. 40 Minuten bei fallender Hitze backen. Zum Ende der Backzeit kann der
Zug geöffnet werden, damit die Brote eine festere Kruste erhalten.

*: Der BÄKO Bärlauch in Öl kann sowohl am Ende unter den fertigen Teig geknetet werden als
auch zu Beginn zusammen mit allen Zutaten.
Die empfohlene Zugabemenge beträgt bezogen auf Mehl 8 – 12 % und auf einen
Grundteig (z.B. Baguette-Teig) 5 – 7 %