

Gesamtmehlmenge:	10.000 g	
Vorteig:	2.000 g	Weizenmehl Type 550
Knetung: Spiralknetter	40 g	Salz
2 Minuten Stufe I	20 g	Hefe
4 Minuten Stufe II	<u>1.300 g</u>	<u>Wasser (TA 165)</u>
Teigtemp.: 24°C	3.360 g	Vorteig
Stehzeit:	ca. 3-5 Std. bei Raumtemperatur (22°C), Anschließend über Nacht im Kühlschrank weitere ca. 15 Std.	
Teigbereitung:	8.000 g	Weizenmehl Type 550
Knetung: Spiralknetter	3.360 g	Vorteig
4 Minuten Stufe I	180 g	Salz
4 Minuten Stufe II	140 g	Hefe
Teigtemperatur: 23°C	<u>5.100 g</u>	<u>Wasser (TA 164)</u>
2 Min. vor Ende der Knetzeit das Salz und den Vorteig hinzugeben.	16.780 g	Baguette - Teig
Paprika und Chili zufügen und unterkneten	1.000 g	BAKO Paprika und Chili in Öl
Teigruhe: 45 Minuten	<u>10.000 g</u>	<u>Baguette - Teig</u>
	11.000 g	Paprika-Chili - Baguette - Teig
Aufarbeitung:	Teig schonend abwägen, 10 Minuten entspannen lassen. Dann die Baguetteteiglinge lang wirken und in bemehlte Tücher aufziehen oder direkt auf Abziehapparate legen.	
Teigeinlage: 330g		
Endgare:	60-90 Minuten bei 27°C	
Backen:	Bei fast voller Gare einschießen.	
Ofentemperatur:	235°C (5°C über Brötchenbacktemperatur)	
Schwadengabe:	gut vorschwaden, sehr wenig Schwaden beim Einschieben	
Zug:	Geschlossen	
Backzeit:	Ca. 22-24 Minuten	