



Tomaten - Baguette

Gesamtmehlmenge:

10.000 g



Vorteig:

Knetung: Spiralkneter
2 Minuten Stufe I
4 Minuten Stufe II
Teigtemp.: 24°C

2.000 g	Weizenmehl Type 550
40 g	Salz
20 g	Hefe
1.300 g	Wasser (TA 165)
3.360 g	Vorteig

Stehzeit: ca. 3-5 Std. bei
Raumtemperatur (22°C),
anschließende über Nacht im
Kühlschrank weitere ca. 15 h.

Teigbereitung:

Knetung: Spiralkneter
4 Minuten Stufe I
4 Minuten Stufe II
Teigtemperatur: 23°C
2 Min. vor Ende der Knetzeit
das Salz und den Vorteig
hinzugeben.

8.000 g	Weizenmehl Type 550
3.360 g	Vorteig
180 g	Salz
140 g	Hefe
5.100 g	Wasser (TA 164)
16.780 g	Baguette - Teig

Tomatenwürfel zufügen und
unterkneten

1.000 g	Getrocknete Tomaten gewürfelt in Sonnenblumenöl
10.000 g	Baguette - Teig

Teigruhe: 45 Minuten

11.000 g	Tomaten - Baguette - Teig
----------	---------------------------

Aufarbeitung:

Teigeinlage: 330g

Teig schonend abwiegen, 10 Minuten entspannen
lassen. Dann die Baguetteteiglinge lang wirken und in
bemehlte Tücher aufziehen oder direkt auf
Abziehapparate legen.

Endgare:

60-90 Minuten bei 27°C

Backen:

Ofentemperatur:
Schwadengabe:

Bei fast voller Gare einschließen.
235°C (5°C über Brötchenbacktemperatur)
gut vorschwaden, sehr wenig Schwaden beim
Einschieben

Zug:

Geschlossen

Backzeit:

Ca. 22-24 Minuten



Tomatenbaguette - Gebäckvariationen

Die Verfahrensparameter beziehen sich, wenn nicht extra angegeben, auf die Grundrezeptur

Pain aux tomates:

Teigeinlage: 330g

Aufarbeitung:

Die Teiglinge leicht rundwirken, etwas entspannen lassen und anschließend lang wirken. Vor dem Einschneiden die Teiglinge flach längs einschneiden .

Backen: 240°C auf 210°C fallend
Backzeit: ca. 25-30 Min.



Tomatendoppel

Teigeinlage: 2.100g / Presse

Aufarbeitung:

Die Ballen von beiden Seiten gut mehlen, abpressen und teilen. Beim Absetzen immer zwei Teigstücke zusammensetzen.

Backen: 230°C;
Backzeit: ca. 20 Min.

