

CONTRIBUTION

Malzbaguettes



Zum Poolish:

Weizenmehl	1,500 kg
Hefe	0,030 kg
Wasser, ca.	1,500 l
Poolish	3,030 kg

Knetzeit:	4 Minuten langsam, Spiralknetter
Teigtemperatur:	20 – 22 °C
Stehzeit:	ca. 3 Stunden im Raum, anschließend über Nacht in der Kühlung

Zum Teig:

Weizenmehl	6,400 kg
Poolish	3,030 kg
CRAFT-MALZ	1,500 kg
CLASSIC-BAGUETTE	1,100 kg
Hartweizengrieß	1,000 kg
Hefe	0,130 kg
Wasser, ca.	6,100 l
Walnussbruch*	1,500 kg
Schokoladendrops*	0,800 kg
Teiggewicht	21,560 kg

* Ca. 1 Minute vor Ende der Knetzeit langsam unterlaufen lassen.

...

Knetzeit:	2 + 6 Minuten (bis sich der Teig von der Kesselwand löst)
Teigtemperatur:	ca. 26 °C
Teigruhe:	ca. 30 Minuten
Teigeinlage:	0,350 kg
Zwischengare:	ca. 15 Minuten
Arbeitshinweise:	Die Aufarbeitung erfolgt wie für Baguettes üblich. Anschließend in die Kälte einbringen. Die Teiglinge am nächsten Tag kontrolliert zur Gare führen, schneiden und backen.
Stückgare:	Gärverzögerung bei 5 °C
Backtemperatur:	Brötchenbacktemperatur
Backzeit:	ca. 25 Minuten

Zum Frischkäse-Aufstrich:

Frischkäse	0,250 kg
Petersilie	0,005 kg
Zitronensaft	
Salz	
Pfeffer	
Frischkäse-Aufstrich	0,255 kg

Den Frischkäse cremig aufschlagen. Anschließend die Petersilie zugeben. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Fenchel-Schmorgemüse:

Fenchel	0,800 kg
Tomaten, getrocknet	0,050 kg
Butter	
Salz	
Pfeffer	
Fenchel-Schmorgemüse	0,850 kg

Den Fenchel schälen, waschen und in feine Streifen schneiden. Die getrockneten Tomaten klein hacken. Butter in einer Pfanne erhitzen, den Fenchel zugeben und ca. 3 Minuten abgedeckt schmoren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und nach dem Abkühlen die Tomaten unterheben.

Menge für 10 Stück:

Malzbaguettes	20 Stück
Frischkäse-Aufstrich	0,255 kg
Chorizo	40 Scheiben
Orangen in Scheiben	30 Scheiben
Fenchel-Schmorgemüse	0,850 kg