

# Classic Baguette



**Backmittel für Baguette/-brötchen  
und Weißbrotspzialitäten**



3017

# Classic Baguette

Ein Stückchen Genuss – das wünschen sich Endverbraucher, wenn sie sich ein leckeres Baguette, ein köstliches Ciabatta oder ein fluffiges Fladenbrot bei ihrem Lieblingsbäcker kaufen. Dabei liegt der Fokus auf der knusprigen Kruste gepaart mit einer offenen und groben Porung. Die Basis hierfür bilden beste Zutaten und die Leidenschaft eines Bäckers für sein Handwerk. Mit **CLASSIC-BAGUETTE** backen Sie Baguettes und eine Vielfalt an weiteren Weißbrotspezialitäten, die ihren Anforderungen gerecht werden.

Überzeugen Sie sich selbst von unserem leistungsstarken **CLASSIC-BAGUETTE** und begeistern Sie Ihre Kunden mit ausgezeichneten Backwaren.

## **Erstklassige Kombination aus getrocknetem Weizenvorteig und Weizen-Natursauerteig**

- rationelle Verarbeitung in direkter Führung
- sichere Herstellung bei allen praxisüblichen Führungsarten
- konstant hochwertige Gebäckqualität
- für eine Vielzahl an hochwertigen Weißbrotspezialitäten

## **Konzipiert für individuelle Betriebsabläufe**

- stabile und wollige Teigbeschaffenheit
- ideal für maschinelle Aufarbeitung
- gute Gärstabilität
- optimales Ausbundverhalten dank sehr gutem Ofennachtrieb

## **Für Baguettes der Spitzenklasse**

- ansprechendes Volumen mit markantem Ausbund
- zartsplittrige, rösche Kruste
- typisch grobe, offene Krumenporung
- ausdrucksvoller, aromatischer Geschmack



# Baguette

mit CLASSIC-BAGUETTE

**Bezeichnung:**

Weizenbrot

**Zum Teig:**

Weizenmehl T 550 9,000 kg

CLASSIC-BAGUETTE 1,000 kg

Hefe 0,200 kg

Wasser, ca. 6,200 l

**Teiggewicht** 16,400 kg

**Knetzeit:** 2 + 6 Minuten, Spiralknetter

**Teigtemperatur:** ca. 25 °C

**Teigruhe:** ca. 10 Minuten

**Teigeinlage:** 0,600 kg für 0,500 kg-Baguette  
0,320 kg für 0,250 kg-Baguette

**Zwischengare:** 10 - 15 Minuten

**Aufarbeitung:** wie für Baguette üblich

**Stückgare:** 90 - 120 Minuten  
(abgedeckt im Raum)

**Backtemperatur:** ca. 10 °C unter  
Brötchenbacktemperatur  
(gut Vorschwaden, leicht  
Nachschwaden)

**Backzeit:** 25 - 30 Minuten,  
je nach Größe



# Ciabatta

mit CLASSIC-BAGUETTE

**Bezeichnung:**  
Weizenbrot

**Zum Teig:**

Weizenmehl T 550	8,000 kg
<b>CLASSIC-BAGUETTE</b>	1,000 kg
Hartweizengrieß	1,000 kg
Olivöl	0,200 kg
Hefe	0,100 kg
Wasser, ca.	7,200 l

**Teiggewicht** 17,500 kg

**Knetzeit:** 2 + 10 Minuten, Spiralknetter

**Teigtemperatur:** ca. 25 °C

**Teigruhe:** 15 - 20 Stunden bei ca. 5 °C,  
danach 2 - 3 Stunden im Raum  
temperieren

**Teigeinlage:** 0,300 - 0,400 kg

**Arbeitshinweise:**

Aus allen Zutaten einen weichen Teig bereiten und in beölte Kunststoffwannen geben. Anschließend die abgedeckten Kunststoffwannen zur Teigruhe stellen. Nach der Teigruhe den Teig vorsichtig aus der Wanne auf einen mit Weizenmehl bedeckten Tisch stürzen, die Oberfläche des Teiges mit Weizenmehl bestreuen, rechteckige Teigstücke der gewünschten Größe portionieren und leicht flach drücken. Die Teiglinge auf bemehlte Abziehapparate setzen und nach einer kurzen Entspannungszeit mit wenig Schwaden schieben. Den Zug ca. 5 Minuten vor Ende der Backzeit öffnen.

**Backtemperatur:** 10 °C unter Brötchenbacktemperatur, fallend

**Backzeit:** ca. 30 Minuten,  
je nach Größe



# Focaccia

mit CLASSIC-BAGUETTE

## Bezeichnung:

Weizenbrot mit Olivenöl, Oliven und Kräutern

## Zum Teig:

Weizenmehl T 550	9,000 kg
<b>CLASSIC-BAGUETTE</b>	1,000 kg
Olivenöl	0,700 kg
Speisequark	0,300 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser, ca.	6,800 l

## Teiggewicht

18,000 kg

**Knetzeit:** 2 + 7 Minuten, Spiralkneter

**Teigtemperatur:** 25 - 26 °C

**Teigruhe:** 30 - 40 Minuten

**Teigeinlage:** 0,280 kg für runde,  
kleine Focaccia  
0,750 kg für längliche,  
große Focaccia

## Arbeitshinweise:

Nach der Teigruhe Teigstücke der gewünschten Größe portionieren, leicht rund formen bzw. länglich ausformen und etwas flach drücken. Anschließend auf Bleche mit Backpapier wegsetzen und zur Gare stellen. Bei  $\frac{3}{4}$  Gare die Oberfläche der Teiglinge mit einer Mischung aus Wasser und Olivenöl (2:1) bestreichen und mit den Fingern Vertiefungen eindrücken. Danach Oliven auflegen, mit Kräutern bestreuen und mit Schwaden schieben, den man nicht abziehen lässt.

**Backtemperatur:** 20 °C unter Brötchenbacktemperatur

**Backzeit:** 15 - 17 Minuten,  
je nach Größe

Direkt nach dem Ausbacken die Focaccia mit etwas Olivenöl beträufeln.



# Fladenbrot

mit CLASSIC-BAGUETTE

## Bezeichnung:

Fladenbrot

## Zum Teig:

Weizenmehl T 550	9,000 kg
<b>CLASSIC-BAGUETTE</b>	1,000 kg
Speisequark	0,300 kg
Olivenöl	0,200 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser, ca.	6,800 l

**Teiggewicht** 17,500 kg

**Knetzeit:** 2 + 6 Minuten, Spiralknetter

**Teigtemperatur:** 26 - 27 °C

**Teigruhe:** ca. 30 Minuten

**Teigeinlage:** 0,300 - 0,550 kg

**Zwischengare:** ca. 30 Minuten

## Arbeitshinweise:

Nach der Teigruhe Teigstücke der gewünschten Größe abwiegen, leicht rund formen und zugedeckt im Raum zur Zwischengare stellen. Anschließend die Teiglinge zum Fladen ausformen, direkt auf bemehlte Abziehapparate setzen und für nochmals ca. 30 Minuten zur Stückgare in den Gärraum geben. Vor dem Schieben die Fladen mit den Fingerspitzen mehrmals eindrücken, mit Wasser abstreichen und mit einer Mischung aus Sesam und Cumin (Schwarzkümmel) bestreuen. Mit etwas Schwaden schieben, den man nicht abziehen lässt.

**Backtemperatur:** 10 °C über Brötchenbacktemperatur

**Backzeit:** 10 - 15 Minuten, je nach Größe



# Krustig

mit CLASSIC-BAGUETTE

## Bezeichnung:

Weizenbrötchen

## Zum Teig:

Weizenmehl T 550	9,000 kg
<b>CLASSIC-BAGUETTE</b>	1,000 kg
Speiseöl	0,200 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser, ca.	6,000 l

**Teiggewicht** 16,400 kg

**Knetzeit:** 2 + 6 Minuten, Spiralknetter

**Teigtemperatur:** ca. 25 °C

**Teigruhe:** ca. 10 Minuten

**Ballengewicht:** 1,250 kg

**Ballengare:** ca. 10 Minuten

## Arbeitshinweise:

Nach der Ballengare die Ballen nur abpressen, nach einer kurzen Entspannungszeit jeweils zwei Teiglinge aufeinander legen und in Weizenmehl etwas lang stoßen. Mit dem Schluss nach unten auf Abziehapparate setzen und zur Gare stellen. Bei  $\frac{3}{4}$  Gare die Teiglinge drehen, evtl. nochmals abstauben und mit reichlich Schwaden auf der Herdplatte backen.

## Backtemperatur:

10 °C unter Brötchenbacktemperatur, fallend

## Backzeit:

20 – 22 Minuten

