

*d'amour*ette

AUS LIEBE ZUM BAGUETTE



Backmittel für rustikales Baguette und
Weizenbrot mit Weizenkeimen



3013



L'Amourette

AUS LIEBE ZUM BAGUETTE



L'Amourette

AUS LIEBE ZUM BAGUETTE

Entdecken Sie das köstlich verführerische goldbraune Baguette nach französischem Vorbild und sorgen Sie so für ein Highlight in Ihrer Theke!

Baguettes erfreuen sich großer Beliebtheit bei alt und jung – ob zum Frühstück mit Marmelade, als belegten Snack in der Mittagspause oder als Beilage beim gemütlichen Grillabend.

L'AMOURETTE eignet sich aber nicht nur für Baguettes, sondern auch für rustikale Brotlaibe oder Krustis – die enthaltenen Weizenkeime verleihen den Gebäcken den unverwechselbaren gehaltvollen, leicht nussigen Charakter. In Kombination mit der offenen und lockeren Krumenstruktur sowie der rustikalen Kruste kommt es zu einem unvergleichlichen Geschmackserlebnis.

Sorgfältig ausgewählte Rohstoffe

- einfache und rationelle Verarbeitung
- geeignet für Frischware, GU oder GV
- gewährleistet Schutz vor Fadenzieher

Gute Verarbeitungs- und Backeigenschaften

- stabile, trockene Teigbeschaffenheit für die maschinelle Aufarbeitung
- individuelle Verarbeitung möglich
- gute Gärstabilität

Hervorragende Brotqualität mit hochwertiger, individueller Note durch Weizenkeime

- appetitliche, goldbraune Gebäckfarbe
- rustikale, rösche Kruste
- grobe, lockere Krumenporung
- aromatischer, leicht nussiger Geschmack
- gute Frischhaltung

Baguette

Bezeichnung: Weißbrot

Zum Teig:

Weizenmehl T 550	9,000 kg
L'AMOURETTE	1,000 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser, ca.	6,000 l

Teiggewicht

16,300 kg

Knetzeit:

2 + 6 Minuten, Spiralknetter

Teigtemperatur:

ca. 25 °C

Teigruhe:

ca. 10 Minuten

Teigeinlage:

0,320 kg

Zwischengare:

ca. 45 Minuten

Aufarbeitung:

wie für Baguette üblich

Backtemperatur:

10 °C unter Brötchenbacktemperatur (gut vorschwaden, leicht nachschwaden)

Backzeit:

25 - 27 Minuten

Rustikale Brotlaibe

Bezeichnung: Weißbrot

Zum Teig:

Weizenmehl T 550	8,000 kg
Hartweizengrieß	1,000 kg
L'AMOURETTE	1,000 kg
Olivener Öl	0,200 kg
Hefe	0,100 kg
Wasser, ca.	6,500 l

Teiggewicht

16,800 kg

Knetzeit:

5 + 12 Minuten, Spiralknetter

Teigtemperatur:

ca. 25 °C

Teigruhe:

60 - 90 Minuten

Teigeinlage:

0,400 kg

Arbeitshinweise:

Nach der Teigruhe Teigstücke abwägen und leicht rund wirken. Den Schluss der Teiglinge in Weizenmehl drücken, anschließend mit dem Schluss nach unten auf bemehlte Gärdielen setzen und für ca. 30 Minuten bei -18 °C gegenkühlen. Danach die Teiglinge in die Lagerkälte bei +5 bis +7 °C umsetzen. Am nächsten Tag die Teiglinge schonend zur Gare führen. Bei guter ¾ Gare die Teiglinge mit dem Schluss nach oben auf Abziehapparate setzen und mit Schwaden schieben. Ca. 10 Minuten vor Ende der Backzeit den Zug öffnen.

Backtemperatur:

10 °C unter Brötchenbacktemperatur, fallend

Backzeit:

30 - 35 Minuten

L'amourette

AUS LIEBE ZUM BAGUETTE

Krústis

Bezeichnung: Weizenbrötchen

Zum Teig:

Weizenmehl T 550	9,000 kg
L'AMOURETTE	1,000 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser, ca.	6,000 l

Teiggewicht 16,300 kg

Knetzeit: 2 + 6 Minuten,
Spiralknetter

Teigtemperatur: ca. 26 °C

Teigruhe: ca. 10 Minuten

Ballengewicht: 1,500 kg

Ballengare: ca. 10 Minuten

Arbeitshinweise:

Nach der Ballengare die Ballen nur abpres-
sen. Zwei Teiglinge aufeinander legen und
in einer Mischung aus Hartweizengrieß und
Weizenmehl (1:1) lang stoßen. Mit dem
Schluss nach unten zur Gare stellen. Bei
guter $\frac{3}{4}$ Gare die Teiglinge drehen, evtl.
nochmals abstauben und mit Schwaden
schieben.

Backtemperatur: Brötchenback-
temperatur, fallend

Backzeit: 20 - 22 Minuten

