

Würzige Paprika-Baguettes

mit CLASSIC-BAGUETTE und PAPRIKA TOPPING



Weizenmehl Type 550	9,000 kg
CLASSIC-BAGUETTE	1,000 kg
Pflanzenöl	0,200 kg
Hefe	0,220 kg
Wasser, ca.	6,100 l
PAPRIKA TOPPING*	0,500 kg
Gesamtgewicht	17,020 kg

* Zum Ende der Knetzeit zugeben.

Knetzeit: 4 + 8 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: ca. 26 °C

Teigruhe: ca. 20 Minuten

Teigeinlage: 0,380 kg

Zwischengare: ca. 10 Minuten

Verarbeitungshinweise: Nach der Teigruhe Teigstücke abwägen und zugedeckt im Raum zur Zwischengare stellen. Anschließend die Teiglinge betriebsüblich zu Baguette aufarbeiten, die Oberfläche der Teiglinge befeuchten und in einem der untenstehenden Toppings wälzen. Anschließend die Teiglinge auf Gärdielen mit dem Topping nach oben setzen, die Oberfläche einschneiden und auf den Schnitt drehen. Danach zur Gare stellen. Bei guter Gare die Teiglinge mit Dampf schieben, den man ca. 3 Minuten vor Ende der Backzeit abziehen lässt.

Topping 1: PAPRIKA TOPPING

Topping 2: Mischung aus PAPRIKA TOPPING, Sesam, Kürbiskerne und Leinsamen (2:2:1:1)

Topping 3: Mischung aus PAPRIKA TOPPING, MAIS TOPPING und Chiliflocken (1:1:0,1)

Topping 4:	Mischung aus PAPRIKA TOPPING, Sesam und Kümmel, ganz (2:2:0,5)
Topping 5:	Mischung aus PAPRIKA TOPPING und CRISPY TOPPING (1:1)
Topping 6:	Mischung aus PAPRIKA TOPPING, Sesam, geriebenem Käse und Chiliflocken (2:2:2:0,1)
Stückgare:	Gärunterbrechung oder Gärverzögerung
Backtemperatur:	230 °C, fallend, mit Dampf
Backzeit:	ca. 25 Minuten