FRANZÖSISCHES BAGUETTE MIT CRÈME DE LEVAIN

Zutaten

Zutat	Menge	Prozent
Fala Baguette Original Passion Française	**10,000 kg**	**100.00%**
Livendo Crème de Levain	**0,700 kg**	**7.00%**
Pulso Baguette CL	**0,100 kg**	**1.00%**
Salz	0,200 kg	2.00%
Kastalia 1:1	**0,150 kg**	**1.50%**
Wasser	6,100 kg	61.00%
Gesamtgewicht	17,250 kg	

* Preise nur Richtwerte - Änderungen vorbehalten

Zubereitung

Teiglaufzeit/Massenlaufzeit: 6 + 5 Min.

Teigtemperatur: 24 - 25 °C

Teigruhe: 30 Min, dann Teig zusammenlegen und über Nacht bei +4 °C lagern

Teigeinlage: 3,600 kg in der Wanne, bzw betriebsüblich

Ofentemperatur: 240 °C

Schwaden: zu Beginn leichter Schwaden

Backzeit: 18 Min.