

Deffland Backtechnik GmbH

Siegener Str. 35
65589 Oberzeuzheim
(06433) 94857-0
Fax (06433) 94857-61

Mail: info@deffland-gmbh.de
www.deffland-gmbh.de



Natürlich. Besser. Backen.

Weizenbaguette Zwiebel

auch als halbgebackene Variante geeignet

Weizen-Hefevorteig TA 200:

| | |
|---------------------|---------|
| Weizenmehl Type 550 | 2.500 g |
| Hefe 1,5 % | 37 g |
| Wasser warm | 2.500 g |

Teigtemperatur ca. 30 °C
direkt für 12 bis 20 Stunden bei 4 °C bis 6 °C in Kühlung stellen.

Teig:

| | |
|----------------------------|--------------------|
| Weizen-Hefevorteig TA 200 | 5.000 g |
| Weizenmehl Type 550 | 6.600 g |
| Weizenextrudat fein | 900 g |
| Salz | 240 g |
| Hefe | 70 g |
| Minimo | 50 g |
| Wasser | <u>ca. 4.400 g</u> |
| Gesamtteig | ca. 17.260 g |



Unterlauf Methode Baguette:

| | |
|---------------|---------|
| Baguette-Teig | 1.450 g |
| Zwiebel | 200 g |
| Ur Dinkel | 25 g |
| Salz | 10 g |

Knetzeit: 1. Gang 6 Minuten und 2. Gang 6 Minuten
1. Gang 6 Minuten und 2. Gang 3-4 Minuten + Unterlauf

Teigtemperatur: ca. 24 °C

Teigruhe: 1 Stunde (einmal aufziehen)

Aufarbeitung: 300 g Teiglinge, länglich facieren und 5 bis 10 Minuten Zwischengare geben. Vorsichtig langrollen und in einer Mischung aus Weizenextrudat und Roggenmehl wälzen. In leicht bemehlte Tücher mit Schluss nach unten aufziehen. Abgedeckt für 12 bis 18 Stunden in den Kühlraum bei ca. 4 °C stellen.
Aus der Kühlung heraus Teiglinge auf Abzieher mit Schluss nach unten absetzen, baguettetypisch schneiden und mit wenig Schwaden einschieben.

Backtemperatur: 240 °C auf 210 °C

Backzeit: für Halbgebackene ca. 15 Minuten,
für Fertiggebackene ca. 25 bis 28 Minuten

Anmerkung: **Alle fettgedruckten Zutaten können bei Deffland Backtechnik erworben werden**