



# Küsten-Baguette *Langzeit*

# ROLAND MEHL



<b>Gesamtmehl:</b>	9,000 kg	Bonjour Roland
	1,000 kg	ROLAND BEANS Küstenbohnenmehl
	<b>10,000 kg</b>	<b>Gesamtmehl</b>

<b>Brühstück:</b>	1,000 kg	ROLAND BEANS Küstenbohnenmehl
	3,000 l	Wasser
	<b>4,000 kg</b>	<b>Brühstück</b>

<b>Teig:</b>	9,000 kg	Bonjour Roland
	4,000 kg	Brühstück
	0,300 kg	Brötchenbackmittel
	0,150 kg	Hefe
	0,250 kg	Salz*
	ca. 4,500 l	Wasser [TA 175]
	<b>18,200 kg</b>	<b>Gesamtteig</b>

**Knetzeit:** 6 min. langsam, 5 min. schnell \* das Salz zu Beginn der Schnellknetung zugeben.

**Teigtemperatur:** 24 - 25 °C

**Teigreifezeit:** 30 min

**Teigeinlage:** 0,400 kg

**Aufarbeitung:** Die Teiglinge schonend rundwirken und vorlängen. Nach kurzer Entspannung auf Endlänge bringen und in den GV stellen. Am nächsten Tag aus der Kühlung holen, absieben und mit dem Messer längs einschneiden.

**Backen:** Bei Brötchentemperatur mit etwas Dampf schieben und nach 2 min. kräftig nachdampfen. 1/3 der Backzeit den Zug ziehen und rösch ausbacken.

**Backzeit:** 28 - 30 min