



TRENDY SNACKS



BÄKO-BackKultur

**BÄKO**

# SOFTBAGUETTE



**AKADEMIE**  
Deutsches Bäckerhandwerk  
Weinheim

Dieses Rezept wurde von der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk in Weinheim (Bundesfachschule) für Sie entwickelt. Viel Erfolg damit!



# Softbaguette



	Menge	Betriebsrezept	Herstellung
<b>Gesamtmehlmenge:</b> Weizenmehl T 550	10.000 g	_____ g	
<b>Weizenvorteig:</b> Weizenmehl T 550 Hefe Wasser	5.000 g 75 g 3.000 g	_____ g _____ g _____ g	2 min Stufe I 4 min Stufe II Teigtemperatur: 24 °C Teigruhe: 2,5 Stunden
<b>Summe:</b>	<b>8.075 g</b>	_____ g	
<b>Teigherstellung:</b> Weizenmehl T 550 Zucker Brötchenbackmittel Salz Backmargarine Weizenvorteig Hefe Wasser	5.000 g 1.000 g 300 g 200 g 400 g 8.075 g 350 g 3.300 g	_____ g _____ g _____ g _____ g _____ g _____ g _____ g _____ g	2 min Stufe I 6 min Stufe II Teigtemperatur: 24 °C
<b>Summe:</b>	<b>18.625 g</b>	_____ g	

**Teigruhe vor Aufarbeitung:** 5-10 min

**Teigeinlage:** 300 g

**Zwischengare:** 5-10 min

**Aufarbeitung:** Nach der Aufarbeitung die Baguettes in eine Mischung aus Leinsaat, Haferflocken, Sesam und Kürbiskerne tauchen. Bei  $\frac{3}{4}$  Gare werden die Baguettes eingeschnitten. Diese Baguettes sind nicht zum freien Backen geeignet. Deshalb müssen Baguette-Bleche benutzt werden.

**Backen:** Bei 240 °C bei normaler Schwadengabe ca. 12 bis 14 min backen.

## Weitere Infos:

Sprechen Sie mit dem  
Fachberater Ihrer  
BÄKO-Genossenschaft.

