

seit 1907

Rezepte von Fritz Glück

entdeckt in den Archiven von Teltomalz



Baguette

Zutaten:

900 g Weizenmehl
100 g Baguette 10 %
30 g Hefe
600 ml Wasser

Zubereitung:

Die Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und gut vermischen. Mit den Händen 10 Minuten schnell durchkneten, danach decken Sie die Schüssel mit einem Tuch ab und lassen ihn 30 Minuten ruhen.

Die Teigtemperatur sollte zwischen 25-26 °C liegen, den Teig zu einer Stange formen und auf ein gefettetes Blech, dafür eignet sich hervorragend Trennfix-Spray setzen. Anschließend decken Sie den Teigling wieder für 30 Minuten bei 30-33 °C und eine Luftfeuchte von 70-80 % ab.



Backen:

In den auf 220-230 °C vorgeheizten Backofen schieben und für 20 Minuten Backen.

Ich wünsche Ihnen viel Erfolg mit dieser Rezeptur. Sollten Sie Verbesserungsvorschläge haben, freue ich mich über Ihren Kommentar.

Guten Appetit, wünscht Ihnen ihr

Fritz Glück

Weitere Backmischungen finden Sie unter: www.teltomalz.de