

Französische Baguette (6 x á 600g Einwaage)

Weizenmehl Type 550	2200g
Hefe	35g
Salz (Brezensalz)	40g
Malzbackmittel	70g
Wasser, kalt	1400g

Gesamtteig **3745g**

Teigtemp.: 23°C

Statt 100% Weizen kann auch eine Mischung aus Roggen/Weizen 10/90 vorgenommen werden.

Knetzeit ca. 5 + 5-6 Minuten

Teigruhe min. 2 – 2,5 Stunden

Teig in geölte Wanne oder Schüssel geben und abdecken

Backzeit ca. **20 – 30 Minuten** (abhängig von Größe)

Backtemperatur: **230°C – 210°C. (fallende Temperatur wäre optimal)**

Nach Teigruhe die Baguette abwiegen und schonend auslängen.
Noch ca. 30 Minuten garen lassen (abgedeckt).

Ist die gewünschte Gare erreicht, nicht zu tief schräg einschneiden und in den Ofen schieben.