



BAGUETTE QUINOA

Rezeptur

Rietmann Baguette Quinoa	5,000 kg
Weizenmehl	5,000 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser	ca. 6,500 kg
Gesamt	16,800 kg

Verarbeitung

Knetzeit	4 Min. Stufe 1 (langsam) 7 - 9 Min. Stufe 2 (schnell)
Teigtemperatur	23 - 26 °C
Teigruhe	40 Min.
Einwaage	350 g
Aufarbeitung	Teigstücke abwägen und länglich vorstoßen. Nach der Zwischengare zu Baguettes formen. Anschließend auf mit Hartweizengrieß bemehlte Tücher oder auf Baguettebleche geben.
Topping	Hartweizengrieß
Endgare	30 Min.
Backen	Teiglinge auf Abziehhapperte setzen und ca. 5 Minuten absteifen lassen. Anschließend einmal längs oder 3 - 4 mal schräg einschneiden. 240 °C mit mäßiger Schwadengabe 10 Minuten vor Backzeitende den Ofenzug öffnen.
Backzeit	25 - 30 Min.

Dieses Produkt eignet sich besonders gut für Langzeitführung.