



# Landbaguette

**Methode:** Sanfte Kälte  
Kühlagerung

**Teigmenge:** 18'070 g

**Ausbeute:** 40 Stücke

**Teigeinlage:** 450 g

**Knetung:** Spiralkneter

**Mischzeit:** 10 Minuten

**Knetzeit:** 6 - 8 Minuten

**Teigtemperatur:** 25° C

**Teigruhe:** 30 Minuten

Rohstoff	Gewicht (g)	Prozent	Prozess
Weizenmehl 550	9'000	90,00	
Hartweizenmehl	1'000	10,00	
Wasser	5'400	54,00	
Sonnenblumenöl	150	1,50	
VitaD Hefe	200	2,00	
Panatura forte Polish	2'000	20,00	
Zucker	100	1,00	miteinander mischen
Speisesalz	220	2,20	gegen Ende der Mischzeit begeben und den Teig plastisch auskneten

## Aufarbeiten

Nach der Teigruhe sofort Teigstücke von 450 g abwiegen und leicht länglich formen. In mehreren Intervallen auf die gewünschte Länge wirken und absetzen.

**Sanfte Kälte:** Teiglinge direkt der Anlage zuführen.

**Kühlagerung bei 0° bis + 2° C:** Die Teiglinge 15 Minuten im Raum gären lassen, dann in den Kühlraum stellen.

## Backvorbereitung

Teiglinge aus der Anlage nehmen und mit Weizenmehl leicht stauben. Mit flacher Klingenföhrung 4-mal längs einschneiden und sofort backen.

## Backen

In mittelwarmen Ofen mit Dampf einschliessen. Nach Hälfte der Backzeit, Zug öföfnen und knusprig ausbacken.

**Backtemperatur:** 225° C fallend

**Backzeit :** 30 - 35 Minuten