



Mehl und Dienstleistungen aus einer Hand

# Rezept Baguette La Festival

**Deklaration** (Mehl) Weizenmehl, Pilzamyhasen, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbin (Vitamin C)).

**Poolish**  
 2'000 g Wasser  
 2'000 g Mehlmischung  
 3 g Hefe

**Herstellung**  
 Kaltes Wasser in einen Kunststoffbehälter von ca. 80 x 40 x 20 cm giessen und langsam das Mehl mit einem Handschneebeesen oder Rührspatel mischen. Mindestens 12 Stunden zugedeckt bei Raumtemperatur stehen lassen.

**Teig**  
 1'780 g Wasser  
 4'000 g Mehlmischung  
 4'000 g Poolish  
 110 g Hefe  
132 g Salz (4 Minuten vor Teigende begeben)  
 10'022 g Teig

<b>Knetzeit</b>		<b><u>1. Gang</u></b>	<b><u>2. Gang</u></b>
	Spiralkneter	4 Minuten	7 Minuten
	2-Arm-Kneter	4 Minuten	17 Minuten
	30 Sekunden im 1. Gang entspannen		

**Teigherstellung** Siehe bitte Fabrikationsablauf für Baguette.