
Baguette Weißbrot 16Stuck

3150g W700

220g Weizensauer

65g Fett

Salz

Bm

32g Zucker

130g Hefe

1420g Wasser kalt

475g Milck kalt

5,6kg Tg

Stück 350g

Mischen. 10 min liegen lassen. Auswiegen wirken oder schleifen. 10min stehen lassen. Einschlagen kurz entspannen. Lange Rollen und auf Blech geben 4Stuck das Blech.

Garen lassen und Bei 3/4 gare 4-5 Schnitte machen (Vorsichtig) und bei 210•C in schießen offen gleich zu rück auf 195 mit Schwaden 20min backen.