



Stürmer-Baguettes mit Tomate und Peperoni

mit KÖNIG LUDWIG-VOLLKORN, CLASSIC-BAGUETTE und DINKELVOLLKORN TOPPING



Dinkelvollkornmehl	5,700 kg
KÖNIG LUDWIG-VOLLKORN	3,500 kg
CLASSIC-BAGUETTE	0,800 kg
Pflanzenöl	0,150 kg
Salz	0,070 kg
Hefe	0,250 kg
Wasser, ca.	7,100 l
Tomaten in Öl (Bäko)*	1,000 kg
Peperoni, geschnitten*	0,800 kg
Gesamtgewicht	19,370 kg

* Zum Ende der Knetzeit zugeben.

Knetzeit:	8 + 4 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur:	ca. 27 °C
Teigruhe:	10 – 15 Minuten
Teigeinlage:	0,370 kg
Zwischengare:	ca. 10 Minuten
Aufarbeitung:	wie für Baguette üblich
Topping:	Mischung aus Sesam, DINKELVOLLKORN TOPPING und geriebenem Käse (1:1:1)
Stückgare:	Gärunterbrechung oder Gärverzögerung
Backtemperatur:	230 °C, fallend, mit Dampf
Backzeit:	24 – 27 Minuten