



Daten

Teiggewicht	900g
Teiginlage	ca. 100g
Anzahl Teiglinge	9
Teigausbeute	172

Vorteig	100g (19%) 100g (19%) 0,1g (0,02%)	Weizenmehl T65 (alternativ Type 550) Wasser (18-20°C) Hefe
		Zutaten vermischen und 12-20 Stunden bei 20-22°C reifen lassen.
Hauptteig	415g (81%) 270g (52%) 4g (0,8%) 10g (1,9%)	Vorteig Weizenmehl T65 (alternativ Type 550) Wasser (18-20°C) Hefe Salz
Kneten		Alle Zutaten 8 Minuten auf niedrigster Stufe vermischen und 12 Minuten auf zweiter Stufe kneten.
Stockgare		Bei 5-7°C 24-60 Stunden gehen lassen.
Aufarbeiten		Den Teig schonend auf die gut bemehlte Arbeitsfläche geben und 9 Teiglinge (ca. 100g) abstechen. Die Teiglinge vorsichtig zylinderförmig einschlagen und mit Schluss nach oben 30 Minuten im gut bemehlten Bäckerleinen gehen lassen (knappe Gare).
Backofen vorheizen		Den Backofen auf 250°C vorheizen.
Backvorbereitung		Die Teiglinge mit Schluss nach unten auf Backpapier geben und je Teiglinge zweimal im flachen Winkel einschneiden.
Backen		Bei 280°C (250°C) fallend auf 230°C insgesamt 18-20 Minuten mit (wenig) Dampf backen. Nach 6-8 Minuten die Ofentüre weit öffnen um den Dampf abzulassen und die Temperatur auf 230°C senken. In den letzten 3-5 Minuten die Ofentüre einen Spalt öffnen bzw. auf Umluft schalten um eine rösche Kruste zu erhalten.