



DICKITALER BACKKURS.

Baguette mit Vorteig.

Badische  Zeitung



Badische Zeitung

Vorstellung

Ziel & Ablauf

Rohstoff-
Check

Werkzeug-
Check

Vorstufen-
Check

Wiegen

Teigherstellung

Variationen

Zeit,
Baguette,
Backkurs

Backen

Fragen

Abschluss







ZIEL & ABLAUF.

VORTEIG
KENNENLERNE
N

BROT IN
OFEN

VARIATIO
NEN

VORTEIG

FRAGEN
BÜNDELN





ROHSTOFFE.

HARTWEI
ZENGRIES
S

WM 550

WM 550

SALZ

ZUCKER

WASSER

HEFE

WASSER
280G





WERKZEUG.

OFEN

KÜCHEN-
TUCH

SPATEL

KNETER

WAAGE

MESSER

TEIGBLEC
H

SCHNAP
SGLAS

MESSBEC
HER





VORTEIG CHECK.

150G WM
T550

150G
HARTWEIZEN

15G
TROCKENHEFE

300G
WASSER





WIEGEN.

**520g
WM
T 550**

**20g
Zucker**

**20g
Meersal
z**

**30g
Trocken
hefe**

**280g bis
310g
Wasser**





TEIG HERSTELLUNG.

Knetsysteme

Thermomix,
KitchenAid,
Handrührgerät

Protein
(Eiweiß)
Gliadin &
Glutenin

Quellknetung +
Intensivknetung

Gashaltvermögen

Fensterprobe





VARIATIONEN.

SCHWARZER GRINGEL

Sepia	9
Cranberries	105
Mandel	75
Haselnuss	75

PFEFFER KRUSTE

Salz	30
Pfeffer, schwarz	3
Pfeffer, bunt	18
Butterreinfett	150
Weizenmehl 405	30
Rapsöl	102

FOCACCIA

Paprika
Zucchini
Tomaten
Oliven
Olivenöl

WECKLE

CIABATTA

FLUTE

FOUGASSE

FOUGASSE





**1-3
Min.**

240°C



**22
Min.**

240°C

OBERFLÄCHE
SPANNUNG

KOCHTOPF/
FEUCHTIGKEIT

KERNTEMPERATUR ERREICHEN

TRIEB

DAMPF-
ELASTISCH

KRUSTENB-
ILDUNG





ZEIT, BACKKURS, BAGUETTE.

Backkurs-Rezept

Langzeit, ein Teig

Langzeit mit Vorteig

Weizenmehl	150		150
Hartweizen	150	150	150
Wasser	300		300
Trockenhefe	15	15	15
Hauptteig			
Weizenmehl	520	670	520
Wasser	300	600	300
Zucker	20	20	20
Meersalz	20	20	20
Trockenhefe	30	0	0



FRAGEN:

Regeln beim
Baguette

Baguette VS
Weißbrot

Aufbewahrung

Weitere
Variationen

Andere Mehle /
Getreide

Frisch-Hefe VS
Trockenhefe

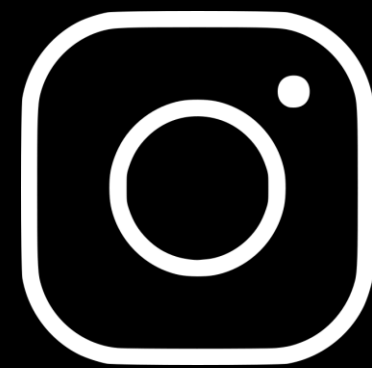
Zeit & Backen

Vorteig länger
ruhen





VIELEN DANK.



Codewort:
„Diggitaler-Vergleich“

Badische  Zeitung

