

# BON BAGUETTE



**Klassisch.**  
**Individuell.**  
**Meisterhaft.**

1C010



**STAMAG**

Wir backen's. Gemeinsam.

# Knusprige Baguettes

## Zum Teig:

Weizenmehl Type 700	8,000 kg
<b>BON BAGUETTE</b>	2,000 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser, ca.	6,000 l

**Teiggewicht** 16,200 kg

**Knetzeit:** 2 + 6 Minuten, Spiralkneter

**Teigtemperatur:** ca. 25 °C

**Teigruhe:** ca. 10 Minuten

**Teiginlage:** 0,600 kg für 0,500 kg-Baguette  
0,320 kg für 0,250 kg-Baguette

**Zwischengare:** 10 - 15 Minuten

**Aufarbeitung:** wie für Baguette üblich

**Stückgare:** 90 - 120 Minuten  
(abgedeckt im Raum)

**Backtemperatur:** ca. 10 °C unter Semmelbacktemperatur (gut vorschwaden, leicht nachschwaden)

**Backzeit:** 25 - 30 Minuten, je nach Größe

## Klassisch.

**BON BAGUETTE** enthält schonend getrockneten Weizen-Natursauerteig

- › rationelle Herstellung in direkter Führung ohne Ansatz einer Vorstufe
- › für ein „mehr“ an Geschmack
- › für eine gute Frischhaltung

## Individuell.

**BON BAGUETTE** ist konzipiert für individuelle Betriebsabläufe

- › ideal für maschinelle Aufarbeitung über Langroller oder Baguetteanlagen
- › sichere Herstellung – mit optimalem Ausbundverhalten – bei allen praxisüblichen Führungsarten

## Meisterhaft.

**BON BAGUETTE** ergibt Baguettes der Spitzenklasse

- › ansprechendes Volumen mit markantem Ausbund
- › grobe, offene, typische Krumenporung
- › zartsplittrige, rösche Kruste
- › ausdrucksvoller, aromatischer Geruch und Geschmack

# BON BAGUETTE



**STAMAG**

STAMAG  
Stadlauer Malzfabrik  
GesmbH  
Smolagasse 1, 1220 Wien  
Tel.: +43 1 288-08-0  
Fax: +43 1 288-08-19  
www.stamag.at