FLÛTE GOURMANDE

Das traditionelle Weizenmehl, in Verbindung mit einem typischen Sauerteig und der Langzeitgärung verleihen diesem Brot seinen einzigartigen Charakter. Die grob porige, cremefarbene Krume sowie der milde Geschmack finden großen Gefallen bei den Verbrauchern.

Die Herstellungsmethode des Flûte gourmande ist besonders anpassungsfähig und erleichtert Ihre Arbeitsorganisation.

SENSORISCHE BESCHREIBUNG

- Cremefarbene bis hellbeige Krume, grobe und unregelmäßige Poren.
- Leicht knackige, knusprige Kruste.
- Milde Aromen von reifem Weizen, säuerlicher Geschmack, süßlicher Geruch.
- Warme Biskuitnote in der Kruste. Ausgeprägter Weizengeschmack im Mund.

BIO-QUALITÄT

ZUTATEN

Weizenmehl T550	100 %
Wasser	64 %+6%
Salz	2.2 %
Klipfel Hefe	1 %
Crème de levain®	5 %

ZUBEREITUNG

Knetzeit*	10 + 3 min
Teigtemperatur	22 – 26 °C
Teigruhe	In einer Wanne bei 4 °C bis zu 48 Std lagern
Teigruhe	2 Std bei 25 °C
Manuelle Teigeinlage	350 g
Aufarbeitung	Baguette
Stückgare	1 Std bei Raumtemperatur, dann absteifen (evtl. in der Kühlung, wenn es länger dauert)

* Knetzeit kann je nach Kneter und Mehl-Qualität variieren.

Für dieses Rezept empfehlen wir die Klipfel Hefe.

IHRE NOTIZEN