



REF: E140A
EAN-13: 8436017107173 | EAN-14: 18436017107170



BAGUETTE AKUA



Der Teig, mit dem wir das Baguette AKUA herstellen besitzt im Verhältnis zum Mehl mit 80% einen höheren WASSERanteil. Dank dieses hohen Feuchtigkeitsanteils erhalten wir eine herrlich leichte und elastische Krume mit großer, wilder Porung und appetitlich cremefarbenem Aussehen.

STÜCKZAHL	25 Stück/Karton 28 Stück/Karton
ABMESSUNGEN KARTON	0x0x0
BACKZEIT	16 min 180 °C
AUFTAUZEIT	30 min
BREITE	0 cm
LÄNGE	40 cm
GEWICHT VORGEBACKEN	270 g

- SAUERTEIG
- DOPPEL-GÄRUNG
- HOHE FEUCHTIGKEIT
- CLEAN LABEL
- GÄRVORGANG 24 STUNDEN

