



BÄKO Akademie- Kruste

... alles
für Bäcker
und
Konditoren



>> Akademie-Kruste Weizenmischbrot



Zutaten

Roggensauerteig (TA 180) Weinheimer Einstufenführung	Kundenrezept	Kalkulation
1,200 kg Roggenmehl Type 997/1150	_____ kg	_____ €
0,120 kg Anstellgut (10 %)	_____ kg	_____ €
0,960 l Wasser	_____ l	_____ €
<hr/>		
2,160 kg Roggensauerteig (ohne Anstellgut)		

Zubereitung Sauerteig

Knetzeit:	3 min 1. Stufe
Sauerteigtemperatur:	28 °C auf 23 °C fallend
Reifezeit:	16 - 24 Std.

Weizenvorteig (TA 160)

2,000 kg Weizenmehl Type 550	_____ kg	_____ €
0,010 kg Hefe (0,5 %)	_____ kg	_____ €
1,200 l Wasser (60 %)	_____ l	_____ €

3,210 kg Weizenvorteig

Zubereitung Weizenvorteig

Knetung:	Spiralkneter
Knetzeit:	2 min 1. Stufe, 3 min 2. Stufe
Teigtemperatur:	25 - 26 °C

Den Weizenvorteig 12 bis 20 Stunden im Kühlschrank bei 4 - 6 °C reifen lassen.

Teigherstellung

0,800 kg Roggenmehl Type 1150	_____ kg	_____ €
6,000 kg Weizenmehl Type 1050	_____ kg	_____ €
0,200 kg Salz	_____ kg	_____ €
2,160 kg Roggensauerteig	_____ kg	_____ €
3,200 kg Weizenvorteig	_____ kg	_____ €
0,250 kg Hefe	_____ kg	_____ €
4,540 l Wasser (TA 167)	_____ l	_____ €

17,150 kg Gesamtteig

Zubereitung Teig

Knetung:	Spiralkneter
Knetzeit:	3 min 1. Stufe, 4 min 2. Stufe
Teigtemperatur:	26 °C
Teigruhe:	15 min

Aufarbeitung

Teigeinlage: 0,600 kg
Die Teigstücke rundwirken, den Schluss in Mehl wälzen und dann mit dem Schluss nach unten auf Abziehdiele legen. Die Brote etwa 5 bis 10 min vor dem Einschließen wenden, damit sich noch eine Maserung ausbilden kann.

Backen

Stückgare: ca. 50 min
Ofentemperatur: 240 °C auf 200 °C fallend
Backzeit: ca. 50 min
Brot ohne Dampf einschleiben. Nach etwa 3 min wenig Dampf geben und den Zug anfangs geschlossen halten. Auf eine kräftige Krustenausbildung achten!

Viel Erfolg!

_____ kg _____ kg _____ €

Dieses Rezept wurde entwickelt von der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim.



AKADEMIE
Deutsches Bäckerhandwerk