



> > Bauzener Senfbrot 6

Zutaten

Teigbereitung:

Teig	Kundenrezept	Kalkulation
4,500 l Wasser	_____ l	_____ €
3,250 kg Weizenmehl Type 550	_____ kg	_____ €
3,000 kg Pouliche (aus Rezeptur Nr.1)	_____ kg	_____ €
2,000 kg Roggenvollkornmehl	_____ kg	_____ €
1,500 kg Weizenschrot mittel	_____ kg	_____ €
1,400 kg Mozzarella Cheddar Mix*	_____ kg	_____ €
1,300 kg Grundsauer TA 180 (aus Rezeptur Nr. 14)	_____ kg	_____ €
1,000 kg BÄKO Weizen Kraft	_____ kg	_____ €
0,750 kg Senf*	_____ kg	_____ €
0,220 kg Salz	_____ kg	_____ €
0,180 kg BÄKO Hefe	_____ kg	_____ €

Dekor

Senf und Sonnenblumenkerne

_____ kg _____ kg _____ €

Zubereitung des Brotteigs

Knetzeit:	6 + 4 min
Teigtemperatur:	22 – 24 °C
Teigruhe:	20 min
Backtemperatur:	250 °C fallend auf 190 °C
Backzeit:	50 min bei 600 g Brot

Verarbeitungshinweis

*

Den Mozzarella Cheddar Mix und den Senf 1 min vor Ende der Knetzeit unterarbeiten. Nach der Teigruhe Teigstücke von 600 g abwägen und rund wirken. Nach kurzer Entspannung an den gegenüber liegenden Seiten mit einem Wegdrückholz stark eindrücken und dünn ausrollen, so dass eine Teigzunge entsteht. Diese 4 Teigzungen werden dann mit etwas Roggenmehl zur Mitte geschlagen. Mit dem Schluss nach unten auf Tüchern garen lassen. Vor dem Backen werden die Teiglinge bei knapper Gare auf Abziehapparate umgedreht, danach mit verdünntem Senf bestrichen und mit Sonnenblumenkernen bestreut. Mit reichlich Schwaden einschieben und kräftig ausbacken.

Viel Erfolg!