



>> De lüttje Ollenborger *Ollenborger* 22

Zutaten

Teigbereitung:

Schrotsauerteig	Kundenrezept	Kalkulation
5,000 kg SUPER GROB	_____ kg	_____ €
0,500 kg Anstellgut	_____ kg	_____ €
5,000 l Wasser	_____ l	_____ €
<hr/>		
10,000 kg Schrotsauerteig (TA 200)	_____ kg	_____ €
2,000 kg Roggenvollkornschtrot ff	_____ kg	_____ €
1,500 kg Weizen-Vollkornmehl	_____ kg	_____ €
1,500 kg Roggen-Vollkornmehl	_____ kg	_____ €
1,000 kg Restbrot	_____ kg	_____ €
0,100 kg Malzextrakt	_____ kg	_____ €
0,220 kg Salz	_____ kg	_____ €
0,050 kg Hefe	_____ kg	_____ €
4,000 l Wasser	_____ l	_____ €
<hr/>		
20,370 kg	_____ kg	_____ €

Zubereitung des Brotteigs

- Sauerteig:** Einstufenführung, TA 200
Anfangstemperatur 30 °C
Reifezeit 18 – 24 h
- 1. Knetzeit:** mit Spiralkneter
20 min langsam
- Teigtemperatur:** 29 – 30 °C
- Teigruhe:** 60 min
- 2. Knetzeit:** Spiralkneter
5 min langsam
- Teigeinlage:** 4500 g für die Dessertkuchen-Form
- Backtemperatur:** 250 °C anbacken
200 °C ausbacken
- Backzeit:** 90 – 120 min

Verarbeitungshinweis

Aus dem reifen Sauerteig und allen anderen Zutaten einen weichen und intensiv gekneteten Teig bereiten. Nach der Teigruhe nachkneten und den Teig in gefettete Dessertkuchen-Formen einwiegen und mit nassen Händen glattstreichen. Alternativ 500 g in kleine Kästen einwiegen.

Auf Gare stellen.

Mit nicht zu voller Gare stippen und mit Dampf einschließen. Den Zug nach 1,5 Minuten ziehen und nach 10 Minuten wieder schließen und mit fallender Temperatur mit 99 °C Kerntemperatur ausbacken.

Viel Erfolg!