



# > > Früchtebrot

# 25

## Zutaten

### Teigbereitung:

	Kundenrezept	Kalkulation
3,500 kg Weizen-VK-Mischung	_____ kg	_____ €
1,400 kg RVKS Extra Fein	_____ kg	_____ €
0,700 kg Sauerteig, TA 200	_____ kg	_____ €
1,500 kg Restbrot, trocken	_____ kg	_____ €
0,550 kg Zucker	_____ kg	_____ €
0,060 kg BÄKO Lebkuchengewürz	_____ kg	_____ €
0,060 kg Salz	_____ kg	_____ €
0,500 kg Hefe	_____ kg	_____ €
5,000 l Wasser	_____ l	_____ €

Früchtemischung, die Haselnüsse leicht abrösten

3,000 kg Sultaninen	_____ kg	_____ €
2,500 kg Datteln, gehackt	_____ kg	_____ €
1,500 kg Aprikosen, getrocknet	_____ kg	_____ €
0,750 kg Backmischung	_____ kg	_____ €
0,600 kg Haselnüsse (ganz)	_____ kg	_____ €

21,620 kg \_\_\_\_\_ kg \_\_\_\_\_ €

## Zubereitung des Brotteigs

<b>Sauerteig:</b>	Einstufenführung, TA 200
<b>Knetzeit:</b>	mit Spiralknetter 10 min langsam, 1 min schnell
<b>Teigtemperatur:</b>	26 – 27 °C
<b>1. Teigruhe:</b>	60 min
<b>Nachknetzeit:</b>	mit der Früchtemischung im Langsamgang glattkneten
<b>2. Teigruhe:</b>	15 min
<b>Teigeinlage:</b>	1100 g oder 550 g
<b>Backtemperatur:</b>	230 °C anbacken 180 °C ausbacken
<b>Backzeit:</b>	50 – 55 min Kerntemperatur 98 °C

## Verarbeitungshinweis

Alle Zutaten bis auf die Früchte zu einem glatten Teig verarbeiten und ruhen lassen, nach 30 Minuten kurz durchkneten.

Nach der Teigruhe die Früchtemischung vorsichtig unterkneten und nochmals 15 Minuten ruhen lassen. Nach der Teigruhe auswiegen, rund- und langwirken und mit dem Schluss nach unten in leicht gefettete Kästen legen, auf Gare stellen.

Bei 3/4 Gare mit Dampf einschließen und mit fallender Temperatur ausbacken.

Viel Erfolg!