



>> Hausbrot gekerbelt 70:30 17

Zutaten

Teigbereitung:

Grundsauerteig	Kundenrezept	Kalkulation
10,000 kg Roggenmehl T 1150	_____ kg	_____ €
8,000 l Wasser	_____ l	_____ €
0,500 kg Anstellgut vom reifen Vollsauer	_____ kg	_____ €
<hr/>		
Teig		
5,950 l Wasser	_____ l	_____ €
5,000 kg Grundsauerteig	_____ kg	_____ €
4,250 kg Roggenmehl T 1150	_____ kg	_____ €
2,400 kg Weizenmehl T 550	_____ kg	_____ €
0,600 kg BÄKO Weizen Kraft	_____ kg	_____ €
0,250 kg Salz	_____ kg	_____ €
0,150 kg BÄKO Hefe	_____ kg	_____ €
0,100 kg BÄKO Kartoffelflocken	_____ kg	_____ €
<hr/>		
_____ kg	_____ kg	_____ €

Zubereitung des Sauerteiges

Knetzeit: 3 min langsam
Teigtemperatur: 27 – 28 °C
Reifezeit: 16 – 20 h

Zubereitung des Brotteiges

Knetzeit: 8 + 4 min
Teigtemperatur: 24 °C
Teigruhe: 15 min
Backtemperatur: 280 °C fallend auf 200 °C
Backzeit: 60 min für 1kg Brot

Verarbeitungshinweis

Nach der Teigruhe Teigstücke von 1150 g abwiegen, rund und lang wirken. Mit dem Wirkschluss nach unten in Brotschüsseln legen. Mit Wasser abstreichen und bei 30 °C und 70 % rel. Luftfeuchte auf Gare stellen. Bei 1/2 Gare mit einem Kerbelholz eindrücken und weiter garen lassen. Mit reichlich Schwaden einschieben und bei fallender Hitze kräftig ausbacken.

Viel Erfolg!