



> > Heidebrot 19

Zutaten

Teigbereitung:

Sauerteig		Kundenrezept	Kalkulation
3,200 kg Roggenmehl Type 997 oder 1150	_____ kg	_____ €	
0,160 kg Anstellgut	_____ kg	_____ €	
2,560 l Wasser (TA 180)	_____ l	_____ €	

Reifezeit: 16 – 20 h
Teigtemperatur: 27 – 28 °C

5,920 kg Sauerteig	_____ kg	_____ €
4,800 kg Roggenmehl Type 997 oder 1150	_____ kg	_____ €
2,000 kg Weizenmehl Type 1050	_____ kg	_____ €
0,150 kg Hefe	_____ kg	_____ €
0,200 kg Salz	_____ kg	_____ €
4,240 l Wasser (TA 168)	_____ l	_____ €

17.310 kg _____ kg _____ €

Zubereitung des Brotteigs

Knetzeit:	8 min langsam
Teigtemperatur:	26 – 28 °C
Teigruhe:	20 min
Teigeinlage:	2 x 1200 g
Stückgare:	45 – 50 min
Backtemperatur:	260 °C anbacken 190 °C ausbacken
Backzeit:	ca. 60 min

Verarbeitungshinweis

Die Teiglinge von doppelter Teigeinlage rundwirken, etwas langstoßen und in Roggenmehl wälzen. Mit dem Schluss zur Seite in kräftig bemehlte Tücher einziehen.

Bei halber Gare die Teigstücke auseinanderziehen und kräftig bemehlen. Mit einem scharfen Messer der Länge nach senkrecht durchschneiden und beide Teighälften auseinanderlegen. Mit der Schnittfläche nach oben auf Abziehapparate setzen. Die Schnittfläche vor dem Schieben mit Wasser bestreichen.

Bei ca. 260 °C mit etwas knapper Gare und reichlich Schwaden schieben. Nach zwei Minuten den Zug ziehen und die Temperatur um 40 – 50 °C zurücknehmen. Mit offenem Zug ausbacken.

Viel Erfolg!