



> > Herbstzauber 18

Zutaten

Teigbereitung:

Haselnüsse am Vortag abrösten und einweichen

	Kundenrezept	Kalkulation
0,250 kg Haselnüsse (gehackt)	_____ kg	_____ €
0,100 l Wasser	_____ l	_____ €

Sultaninen am Vortag waschen und einweichen

1,000 kg Sultaninen	_____ kg	_____ €
0,250 kg Rum, 38 %	_____ kg	_____ €

Früchtemischung

1,000 kg Datteln, gehackt	_____ kg	_____ €
0,500 kg Pflaumen, getrocknet	_____ kg	_____ €
0,500 kg Aprikosen, getrocknet	_____ kg	_____ €

17,000 kg Roggenmischbrot 60/40 _____ kg _____ €

20,600 kg _____ kg _____ €

Zubereitung des Brotteigs

Früchtemischung: 1 – 2 h durchziehen lassen

Knetzeit: mit Spiralkneter
1 – 2 min langsam

Teigtemperatur: 25 – 26 °C

Teigruhe: 20 – 30 min

Teigeinlage: 580 g

Backtemperatur: 250 °C anbacken
200 °C ausbacken

Backzeit: 50 – 55 min

Verarbeitungshinweis

Die Haselnüsse am Vortag abrösten und mit dem Wasser vermischen. Die Sultaninen waschen und mit dem Rum mischen. Die getrockneten Aprikosen grob durchhacken und mit den anderen Früchten und dem Rum vermischen.

1 – 2 Stunden ziehen lassen. Die Früchtemischung vorsichtig unter den fertigen Roggenmischbrotteig kneten und ruhen lassen. Nach der Teigruhe auswiegen, rund- und stumpf langwirken, mit dem Schluss nach oben in Kästen legen und mit Roggenmehl besieben und auf Gare stellen.

Bei 3/4 Gare mit Dampf einschießen. Nach 1,5 Minuten den Zug ziehen und nach 10 Minuten wieder schließen.

Viel Erfolg!