



BÄKO Holzfäller- brot

... alles
für Bäcker
und
Konditoren





>> Holzfällerbrot

Mehrkornbrot mit Saaten

Zutaten

Sauerteig	Kundenrezept	Kalkulation
Weinheimer Einstufenführung		
2,500 kg Roggenmehl Type 1150	_____ kg	_____ €
0,250 kg Anstellgut/Starter (10 %)	_____ kg	_____ €
2,000 l Wasser (TA 180)	_____ l	_____ €
4,500 kg Sauerteig (ohne Anstellgut)		

Zubereitung Sauerteig

Teigtemperatur: 28 °C fallend auf 23 °C
Reifezeit: mind. 16 Std.

Weizenvorteig

2,000 kg Weizenmehl Type 550	_____ kg	_____ €
0,010 kg Hefe (0,5 %)	_____ kg	_____ €
1,200 l Wasser (TA 160)	_____ l	_____ €

3,210 kg Weizenvorteig

Zubereitung Weizenvorteig

Knetung: Spiralknetter
Knetzeit: 2 min 1. Stufe, 3 min 2. Stufe
Teigtemperatur: 25 - 26 °C
 Den Weizenvorteig 12 bis 20 Stunden im Kühlschrank bei 4 - 6 °C reifen lassen.

Brühstück

1,000 kg Roggenschrot, fein	_____ kg	_____ €
1,000 kg Sonnenblumenkerne	_____ kg	_____ €
0,500 kg Haferflocken	_____ kg	_____ €
0,500 kg gehackte Mandeln	_____ kg	_____ €
0,300 kg Leinsamen	_____ kg	_____ €
3,000 l Wasser (ca. 50 °C)	_____ l	_____ €

6,300 kg Brühstück

Zubereitung Brotteig

Quellzeit: ca. 3 Std.

Brotteig

3,000 kg Weizenmehl Type 1050	_____ kg	_____ €
1,000 kg Roggenmehl Type 1150	_____ kg	_____ €
0,200 kg Vitalkleber	_____ kg	_____ €
0,230 kg Jodsalz	_____ kg	_____ €
4,500 kg Sauerteig (TA180)	_____ kg	_____ €
3,200 kg Weizenvorteig	_____ kg	_____ €
6,300 kg Brühstück	_____ kg	_____ €
0,200 kg Hefe	_____ kg	_____ €
1,600 l Wasser (ca. 50 °C)	_____ l	_____ €

20,230 kg Brotteig

Zubereitung Brotteig

Teigtemperatur: 26 °C
Knetzeit: 3 min langsam kneten, 3 min schnell kneten
Teigruhe: 15 min

Teigeinlage

500-g-Brote werden mit ca. 580 g Teig eingewogen.

Verarbeitung

Die Teigstücke werden rund- und langgewirkt, angefeuchtet und in einer Korn-Saatenmischung gewälzt. Dann werden die Brote mit dem Schluss nach unten auf mit Kartoffelmehl bestäubte Abziehdiele abgelegt.

Stückgare

Gärraum 32 °C, 72 % rel. Feuchte. Die Gesamtendgärzeit sollte ca. 50 min andauern.

Backen

Bei ca. ¾ Gare werden die Brote längs zweimal eingeschnitten und mit viel Dampf in den Ofen geschoben. Je nach Reifegrad wird der Zug nach ein bis zwei min geöffnet und etwa 2 min später wieder geschlossen. Zum Ende der Backzeit kann der Zug geöffnet werden, damit das Brot nicht zu dunkel wird und eine gute Kruste erhält.

Anbacktemperatur: ca. 240 °C

Ausbacktemperatur: ca. 200 °C

500-g-Brote backen ca. 40 min

Viel Erfolg!

Dieses Rezept wurde entwickelt von der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim.



AKADEMIE
 Deutsches Bäckerhandwerk

_____ kg _____ kg _____ €