



# >> Il Pane Liguria *3*

## Zutaten

### Teigbereitung:

Teig		Kundenrezept	Kalkulation
6,500 kg	Weizenmehl T 550	_____ kg	_____ €
5,700 l	Wasser	_____ l	_____ €
3,000 kg	Pouliche	_____ kg	_____ €
	(aus Rezeptur Nr.1)		
2,000 kg	BÄKO Weizen Kraft	_____ kg	_____ €
0,600 kg	Aromaroggenmalzpulver	_____ kg	_____ €
0,300 kg	Olivenöl	_____ kg	_____ €
0,300 kg	Backlecithin	_____ kg	_____ €
0,250 kg	Salz	_____ kg	_____ €
0,200 kg	BÄKO Hefe	_____ kg	_____ €
_____ kg		_____ kg	_____ €

## Zubereitung des Brotteigs

<b>Knetzeit:</b>	3 + 7 min
<b>Teigtemperatur:</b>	22 – 24 °C
<b>Teigruhe:</b>	60 min
<b>Teigeinlage:</b>	500 g
<b>Backtemperatur:</b>	240 °C fallend auf 220 °C
<b>Backzeit:</b>	30 – 35 min

## Verarbeitungshinweis

Für den Pouliche alle Zutaten klümpchenfrei glatt rühren, angaren lassen und dann in die Kühlung stellen. Für den Teig alle Zutaten intensiv kneten. Den Teig nach der Hälfte der Teigruhe einmal aufziehen. Nach der Teigruhe 3 kg Teig auswiegen, auf ein geöltes Blech mit einer Größe von 20 x 60 cm legen und in die Ecken drücken. Nach einer langen trockenen Garzeit von ca. 4 h Teigstücke von 500 g abstechen, auf Abzieher legen und bei fallender Temperatur kräftig ausbacken.

## Verarbeitungshinweis zur Führung über Kühlung

Bei der Führung über Kühlung wird auf einen Pouliche (Vorteig) verzichtet. Die Rezepturbestandteile bleiben gleich. Durch den fehlenden Vorteig erhöht sich die Knetzeit im Schnellgang um 2 min. Die Verarbeitungshinweise aus der direkten Teigführung werden übernommen. Nach dem Einlegen des Teiges auf das geölte Backblech wird der Teig in der Kühlung bei 3 °C gelagert.

**Viel Erfolg!**