



BÄKO Kontinent- brot

... alles
für Bäcker
und
Konditoren



>> Kontinentbrot Dreikornbrot mit Saaten



Zutaten

Sauerteig	Kundenrezept	Kalkulation
2,500 kg Roggenmehl Type 1150	_____kg	_____€
0,250 kg Anstellgut (10 %)	_____kg	_____€
2,000 l Wasser (TA 180)	_____l	_____€
<hr/>		
4,500 kg Sauerteig (ohne Anstellgut)		

Zubereitung Sauerteig

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

Brühstück

1,800 kg Roggenvollkornschrot, grob	_____kg	_____€
0,500 kg Haferflocken, grob	_____kg	_____€
0,500 kg Kürbiskerne	_____kg	_____€
0,700 kg Sonnenblumenkerne	_____kg	_____€
0,300 kg Leinsaat	_____kg	_____€
0,300 kg Sesam	_____kg	_____€
3,000 l Wasser (ca. 50 °C)	_____l	_____€

7,100 kg Brühstück

Zubereitung Brühstück

Quellzeit: ca. 3 Std.

Brotteig

1,700 kg Roggenmehl Type 1150	_____kg	_____€
3,500 kg Weizenmehl Type 1050	_____kg	_____€
0,240 kg Salz	_____kg	_____€
4,500 kg Sauerteig	_____kg	_____€
7,100 kg Brühstück	_____kg	_____€
0,230 kg Hefe	_____kg	_____€
ca. 3,250 l Wasser	_____l	_____€

20,520 kg Brotteig

Dekor

Sesam oder Maisgrieß

Zubereitung Brotteig

Knetung: Spiralkneter
Knetzeit: 5 min 1. Stufe, 2 min 2. Stufe
Teigtemperatur: 27 °C
Teigruhe: 15 min
Teigeinlage: ca. 0,870 kg

Aufarbeitung

Teigstücke abwiegen, rundwirken und langstoßen. Die Oberfläche anfeuchten und in Sesam oder Maisgrieß wälzen. Mit dem Schluß nach unten in Brotkörbchen setzen.

Gären und Backen

Stückgare: ca. 45 min bei 32 °C und 72 % rel. Feuchte

Die Brote zunächst in etwas trockener Luft gären lassen, damit die Oberfläche abtrocknet. Wenn sich die ersten Oberflächenrisse zeigen, können die Brote im Gärraum weiter gären, so entsteht eine schöne Maserung auf der Oberfläche.

Ofentemperatur: 240 °C auf 190 °C fallend
Brote mit Dampf in den Ofen schieben, Zug nach ca. 2 min öffnen und nach ca. 2 min wieder schließen.

Backzeit: ca. 50 min

Viel Erfolg!

Dieses Rezept wurde entwickelt von der
Badischen Bäckerfachschule Karlsruhe.



AKADEMIE
Deutsches Bäckerhandwerk

_____ kg _____ kg _____ €