



> > Levantiner Nussbrot

Nussbrot 17

Zutaten

Teigbereitung:

Haselnüsse am Vortag abrösten und brühen

	Kundenrezept	Kalkulation
2,000 kg Haselnüsse (ganz)	_____ kg	_____ €
0,700 l Wasser	_____ l	_____ €

Walnüsse am Vortag leicht rösten und einweichen

1,500 kg Walnuss, Bruch	_____ kg	_____ €
0,300 kg Rum, 38 %	_____ kg	_____ €

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

<u>21,500 kg</u>	_____ kg	_____ €
------------------	----------	---------

Zubereitung des Brotteigs

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. Den Walnussbruch leicht anrösten und mit dem Rum mischen. Die Nussmischung vorsichtig unter den fertigen Roggenmischbrotteig kneten und ruhen lassen.

Nach der Teigruhe auswiegen, rund- und stumpf langwirken, mit dem Schluss nach unten in Kästen legen und auf Gare stellen.

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

Viel Erfolg!