



>> Lommatzscher Pflege 16

Zutaten

Teigbereitung:

Teig		Kundenrezept		Kalkulation	
5,100	l	Wasser	_____	l	_____ €
5,000	kg	Grundsauerteig (aus Rezeptur Nr. 14)	_____	kg	_____ €
3,800	kg	Roggenmehl T 1150	_____	kg	_____ €
2,900	kg	Weizenmehl T 550	_____	kg	_____ €
0,600	kg	BÄKO Weizen Kraft	_____	kg	_____ €
0,230	kg	Salz	_____	kg	_____ €
0,150	kg	BÄKO Hefe	_____	kg	_____ €
<hr/>					
_____	kg		_____	kg	_____ €

Zubereitung des Brotteiges

Knetzeit:	8 + 4 min
Teigtemperatur:	24 °C
Teigruhe:	15 min
Backtemperatur:	280 °C fallend auf 200 °C
Backzeit:	50 min

Verarbeitungshinweis

Nach der Teigruhe Teigstücke von 1200 g abwägen, rund wirken und kurz entspannen lassen. Danach die Brote straff lang wirken und darauf achten, dass sie nicht länger als 25 cm sind. Im Roggenmehl wälzen. Bei 1/2 Gare die Brote längs durchschneiden und auseinander fallen lassen. Dabei entstehen 2 Brote zu je 500 g. Nochmals bei 30 °C und 70 % rel. Luftfeuchte weitergaren lassen. Bei 3/4 Gare mit reichlich Schwaden einschieben.

Viel Erfolg!