



BÄKO Ober- schwäbisches Bauernbrot

... alles
für Bäcker
und
Konditoren



>> Oberschwäbisches Bauernbrot Weizenbrot



Zutaten

Sauerteig	Kundenrezept	Kalkulation
Detmolder Einstufenführung		
1,000 kg Roggenmehl Type 1150	_____kg	_____€
0,100 kg Anstellgut (10 %)	_____kg	_____€
0,800 l Wasser	_____l	_____€
<hr/>		
1,800 kg Sauerteig (ohne Anstellgut)		

Zubereitung Sauerteig

TA.: 180
 Teigtemperatur: 28 °C
 Teigreifung: mind. 16 Std.

Vorteig

1,500 kg Weizenmehl Type 1050	_____kg	_____€
0,300 kg Weizengrieß	_____kg	_____€
1,800 l Wasser	_____l	_____€
0,009 kg Hefe	_____kg	_____€
<hr/>		
3,609 kg Vorteig		

Zubereitung Vorteig

TA.: 200
 Teigtemperatur: 20 °C
 Teigreifung: 12 Std.

Hauptteig

7,200 kg Weizenmehl Type 1050	_____kg	_____€
0,200 kg Kartoffelflocken	_____kg	_____€
0,200 kg Salz	_____kg	_____€
1,800 kg Sauerteig	_____kg	_____€
3,600 kg Vorteig	_____kg	_____€
0,300 kg Hefe	_____kg	_____€
6,400 l Wasser	_____l	_____€
<hr/>		
19,700 kg Gesamtteig		

Zubereitung Hauptteig

Knetung: Spiralkneter 4 min + 4 min; die Knetzeit ist abhängig vom Knetertyp, der Teig muss sich vom Kesselrand lösen

TA.: 190
 Teigtemperatur: 25 °C
 Teigruhe: 60 min
 Teigeinlage: 1,170 kg
 Backtemperatur: 270 °C fallend
 Backzeit: 60 min

Verarbeitungshinweise

Den Teig während der Teigruhe 1 - 2 mal zusammensetzen bis er Stand hat. Anschließend den Teig mit nassen Händen ausbrechen und auf mit Backpapier belegte Abzugsrahmen setzen. Original wäre eine Schapf zum Einschließen. Ein Schapf ist ein Schieber, der am Ende eine halbrunde Metallpfanne hat, in die der sehr weiche Teig zum Schließen eingelegt wird.

Viel Erfolg!

_____ kg _____ kg _____€

Dieses Rezept wurde entwickelt von der
 Bäckerfachschule Stuttgart.



AKADEMIE
Deutsches Bäckerhandwerk