



> > Senfbrot

Senfbrot

9

Zutaten

Teigbereitung:

		Kundenrezept	Kalkulation
fermentierter Teig			
1,600 kg	Weizenmehl Type 550	_____ kg	_____ €
0,960 l	Wasser	_____ l	_____ €
0,040 kg	Hefe	_____ kg	_____ €
0,032 kg	Salz	_____ kg	_____ €
<hr/>			
6,400 kg	Weizenmehl Type 550	_____ kg	_____ €
1,200 kg	Weizenvollkornschrot	_____ kg	_____ €
0,800 kg	Roggenvollkornschrot Extra Fein	_____ kg	_____ €
0,180 kg	Hefe	_____ kg	_____ €
0,180 kg	Salz*	_____ kg	_____ €
6,200 l	Wasser	_____ l	_____ €
0,750 kg	Senf**	_____ kg	_____ €
1,400 kg	Gouda oder Tilsiter geraspelt***	_____ kg	_____ €
<hr/>			
19,742 kg		_____ kg	_____ €

Zubereitung des Brotteigs

Knetzeit: 6 min langsam,
6 min schnell

* das Salz nach der Hälfte der Mischzeit zugeben

** den Senf 2 min vor Ende der Schnellknetung zugeben

*** den Käse schonend unterkneten

Teigtemperatur: 24 °C

Teigruhe: 90 min

Teigeinlage: 850 g

Backtemperatur: bei Brötchentemperatur mit Schwaden schieben. Nach 15 Minuten Backzeit den Zug ziehen und die Temperatur um 30 °C absenken.

Backzeit: 50 – 55 min

Verarbeitungshinweis

Die Teiglinge rundwirken und die Oberfläche in Senf wälzen und in Sonnenblumenkernen wenden. Auf Abzieher oder Bleche legen und gären lassen.

Bei 3/4 Gare mit Dampf einschließen und kräftig ausbacken.