



>> Völkerbrot 13

Zutaten

Teigbereitung:

Quellstück	Kundenrezept	Kalkulation
2,300 l Wasser	_____ l	_____ €
0,900 kg BÄKO Roggenflocken gemälzt	_____ kg	_____ €
0,900 kg BÄKO Dinkelflocken gemälzt	_____ kg	_____ €
Sauerteig		
3,100 kg Roggenmehl T 1740	_____ kg	_____ €
3,100 l Wasser	_____ l	_____ €
0,750 kg Grundsauerteig	_____ kg	_____ €
Teig		
3,200 l Wasser	_____ l	_____ €
1,400 kg Weizenmehl T 550 Gute Ernte	_____ kg	_____ €
1,400 kg Roggenmehl T 1150	_____ kg	_____ €
1,400 kg BÄKO Weizen Kraft	_____ kg	_____ €
0,900 kg BÄKO Weizen-Softkorn	_____ kg	_____ €
0,265 kg Salz	_____ kg	_____ €
0,230 kg Backhonig	_____ kg	_____ €
0,200 kg BÄKO Hefe	_____ kg	_____ €
_____ kg	_____ kg	_____ €

Zubereitung des Sauerteiges

Reifezeit: 3 – 4 h
Teigtemperatur: 35 °C

Zubereitung des Quellstückes

Quellzeit: über Nacht (in Sommermonaten im Kühlschrank aufbewahren)

Zubereitung des Teiges

Knetzeit: 7 + 5 min (BÄKO Weizen-Softkorn 1 min vor Knetzeitende zugeben)
Teigtemperatur: 23 – 24 °C
Teigruhe: 15 min
Backtemperatur: 280 °C fallend auf 200 °C
Backzeit: 60 min

Verarbeitungshinweis

Den intensiv gekneteten Teig zu Teigstücken von je 600 g abwiegen. Jeweils zwei Teigstücke rund wirken und aneinander drücken. Mit dem Wirkschluss nach unten in eine Brotform legen. Bei 30 °C und 70 % rel. Luftfeuchte ca. 30 min garen lassen. Bei hoher Temperatur 5 min anbacken, mit fallender Hitze ausbacken.

Viel Erfolg!