



> > Wurzelbrot

5

Zutaten

Teigbereitung:

	Kundenrezept	Kalkulation
Fermentierter Vorteig		
2,000 kg Weizenmehl Type 550	_____ kg	_____ €
0,044 kg Salz	_____ kg	_____ €
0,040 kg Hefe	_____ kg	_____ €
1,300 l Wasser	_____ l	_____ €
<hr/>		
3,384 kg Fermentierter Teig	_____ kg	_____ €
8,000 kg Weizenmehl Type 550	_____ kg	_____ €
0,140 kg Hefe	_____ kg	_____ €
7,500 l Wasser	_____ l	_____ €
<hr/>		
0,200 kg Salz	_____ kg	_____ €
<hr/>		
19,224 kg	_____ kg	_____ €
<hr/>		
0,500 kg Roggenschrot, fein	_____ kg	_____ €

Zubereitung des fermentierten Vorteigs

Knetzeit:	6 min langsam, 4 min schnell
Teigtemperatur:	22 – 24 °C
Lagerzeit:	60 min – 120 min bei Raumtemperatur, danach bei 5 °C bis zu 48 h

Zubereitung des Brotteigs

Knetzeit:	mit Spiralkneter 12 min langsam (ohne Salz) 15 min schnell (mit Salz) bis zur Kleberreife kneten
Teigtemperatur:	22 – 24 °C
Teigruhe:	90 – 120 min, danach einmal aufziehen
Lagerzeit:	18 – 20 h im Kühlhaus
Temperierzeit:	3 – 4 h
Teigeinlage:	400 g
Endgare:	10 – 15 min
Backtemperatur:	250 °C anbacken 200 °C ausbacken
Backzeit:	ca. 50 min

Verarbeitungshinweis

Für den Teig alle Zutaten bis auf das Salz zu einem weichen und intensiv gekneteten Teig bereiten, das Salz dabei zu Beginn der Schnellknetung zugeben. Nach der Teigruhe einmal aufziehen, in Ballen von 8 kg teilen, in gut geölte Wannen legen, abdecken und kühl stellen.

Vor dem Verarbeiten 3 – 4 Stunden im Raum temperieren lassen, die Wannen auf dem gut gemehlten Tisch wenden, längliche Stücke abstechen und in feinem Roggenschrot aufdrehen. Auf Abzieher legen und nach kurzer Endgare mit Dampf einschließen, die letzten 30 Minuten mit offenem Zug gut ausbacken.

Viel Erfolg!