Winzerbrot (mit Weizenmalzmehl EBC 1200)

Rezept für ca. 24 Brote à 750 g Einwaage

Winzerbrot

Sauerteig NTA 180

Anstellgut	0,100 kg
Roggenmehl T1150	1,000 kg
Wasser	0,800 kg
Roggensauerteig gesamt	**1,800 kg**

Sauerteigtemperatur: 26 – 28 °C
Reifezeit: 12 – 16 Stunden



Hauptteig

Roggensauerteig	1,800 kg
HeimatÄhre Weizenruchmehl	8,000 kg
Roggenmehl T1150	1,000 kg
Weizenmalzmehl EBC 1200	0,200 kg
Salz	0,220 kg
Hefe	0,250 kg
Wasser, ca. (testen & einstellen)	7,000 kg
Gesamtgewicht	**18,500 kg**

Verarbeitung

Nach der Teigbereitung den Teig in geölte Wannen verteilen und für ca. 60 bis 90 Minuten ruhen lassen. Während der Ruhezeit einmal aufziehen. Anschließend den Teig auf einen gemehlten Tisch stürzen und wie gewünscht verwiegen. Teigstücke nach einer kurzen Entspannungszeit aufarbeiten, in Garkörbchen setzen und im Raum zur Gare stellen. Nach Erreichen der Gare die Teiglinge auf einen Abziehapparat absetzen, wenn nötig schneiden und mit Schwaden backen, den man die letzten 10 Minuten für eine rösche Kruste abziehen lässt.

Knetzeit: 10 Minunten langsam und 8 Minuten schnell
Teigruhe: ca. 60 – 90 Minuten bei Raumtemperatur
Dekor: Roggenmehl, leicht bemehlen
Teigeinlage: 750 g
Backtemperatur: 260 °C, bei fallender Hitze auf 220 °C
Backzeit: ca. 50 Minuten, den Zug die letzten 15 Minuten öffnen

Produkteigenschaften

- Rustikales, lockeres Spezialbrot
- Harmonische Balance zw. milder Säure und einer karamelligen Malznote
- Zartsplittrige Kruste und ausgeprägte Krumenweichheit

Für weitere Fragen wenden Sie sich bitte an Ihren Fachberater!