

Alles frisch!



**Hefe van Haag**

Tönisvorst - Köln - Neuwied

## Rezept der Woche: #1 Spargel Bärlauch Brot

Grundrezept: 10kg Gesamtmehl  
Teigführung mit: Grundsauer  
50% Weizenmehl Typ 550  
50% Roggenmehl Typ 1150

5,000 kg Weizenmehl Typ 550  
4,000 kg Roggenmehl Typ 1150  
1,550 kg Grundsauer, TA 155 (16 Säuregrade)  
0,180 kg Hefe  
0,200 kg Salz  
6,000 kg (ca.) Wasser  
2,000 kg Spargel – Köpfe  
0,075 kg Bärlauch

-----  
19,005 kg (ca.) Gesamtgewicht

**Kneten:** Spiralkneter (5 Min. langsam + ca. 2 Min. schnell)  
**Teigtemperatur:** ca. 27°C  
**Teigruhe:** 25-30 Minuten  
**Teigeinlage:** 870g

**Aufarbeiten:** Abgewogene Teigstücke rund und länglich wirken, mit Schluss nach oben in mit Kartoffelpuder dünn ausgestaubte Körbe legen.

**Backen:** Teigstücke mit ca. 3/4-Gare mit Schluss nach unten auf Abziehhapparate setzen. Oberfläche mit Wasser abstreichen und 2x schräg einschneiden. Mit guter Gare und Schwaden schieben.

Nach 1,5 – 2 Minuten Zug ziehen, mit geöffnetem Zug ausbacken.

**Backhitze:** Anfangs 20°C über Brötchentemperatur, abfallen auf 30°C unter Brötchentemperatur.

**Backzeit:** 40-50 Minuten bei 750g Brote

Fragen zum Rezept beantwortet Ihnen gerne:

Ralf Wittler

Tel.: 0170 7696120

Mail: ralf-wittler@hefe-van-haag.de

