

Alles frisch!



Hefe van Haag

Tönisvorst - Köln - Neuwied

Rezept der Woche: #2 Der Lattenkracher

Grundrezept:

50% Weizen

50% Roggen

Teigführung mit: Grundsauer

Mehlmischung: 20% Roggenschrot mittel, 30% Roggenmehl Typ 1150, 50% Weizenmehl

Brühstück:

2,000 kg Roggenschrot mittel

0,600 kg Haferflocken

1,000 kg Gold-Leinsamen

3,500 kg (ca.) Wasser

7,100 kg Brühstück 2-4 Stunden

3,600 kg Einstufen-Sauerteig

1,000 kg Roggenmehl Typ 1150

5,000 kg Weizenmehl Typ 550

0,220 kg RHEIN-BACK Hefe

0,220 kg Salz

1,800 kg Wasser (ca.)

18,940 kg Gesamtteig

Kneten: Spiralkneter (4 Min. langsam + ca. 8 Min. schnell)

Teigtemperatur: ca. 28°C

Teigruhe: 20 Minuten

Teiginlage: 900g

Aufarbeiten: Teigstücke rund und lang stoßen. Oberfläche gut abstreichen, in Sesam und Leinsamen rollen und in Gärgutträger setzen.

Backen: Teigstücke mit ca. 3/4-Gare mit Schluss nach unten auf Abziehapparate setzen.

Oberfläche mit Wasser besprühen und igeln. Mit guter Gare und Schwaden schieben.

Nach 1 Minute Zug ziehen, mit geöffneten Zug ausbacken.

Backhitze: Anfangs 20°C über Brötchentemperatur, abfallend auf 30°C unter

Brötchentemperatur.

Backzeit: 45-50 Minuten bei 750g Brot

Fragen zum Rezept beantwortet Ihnen gerne:

Ralf Wittler, Tel.: 0170 7696120, Mail: ralf-wittler@hefe-van-haag.de

