

Alles frisch!



Hefe van Haag

Tönisvorst - Köln - Neuwied

Rezept der Woche: #13 St. Hubertus Kruste

Brühstück

2,000kg Sonnenblumenkerne geröstet

0,600kg Roggenmalzflocken

1,000kg Hirse geröstet

3,500kg Wasser (ca.)

7,100kg Brühstück 2-4 Stunden

3,600kg Einstufen-Sauerteig

1,000kg Roggenmehl Typ 1150

5,000kg Weizenmehl Typ 550

0,220kg Hefe

0,220kg Salz

1,800kg Wasser (ca.)

18,940kg Gesamtteig

Kneten: Im Spiralknetter 4 Minuten langsam, danach ca. 8 Minuten schnell
Teigtemperatur: ca. 28°C

Teigruhe: 30 Minuten

Teigeinlage: 900g

Aufarbeiten: Teigstücke rund und lang stoßen. Oberfläche gut abstreichen und in Sesam und Leinsamen rollen. Danach in einen 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 und mit geöffnetem Zug ausbacken.

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

Backzeit: 45-50 Minuten bei 750g Brote.

Fragen zum Rezept beantwortet Ihnen gerne:

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

