

Alles frisch!



Hefe van Haag

Tönisvorst - Köln - Neuwied

Rezept der Woche: #9 Der kräftige, rheinländische Rustikus

Grundrezept:

6,000kg Roggenmehl Typ 1150
4,000kg Weizenmehl Typ 550
0,170kg RHEIN-BACK Hefe
0,210kg Salz
4,500kg Grundsauer / TA160
6,500kg Wasser (ca.)
0,030kg Brotgewürz



21,410 kg Gesamtteig

Kneten: mit dem Spiralkneter 8 Minuten langsam, dann ca. 4 Minuten schnell

Teigtemperatur: ca. 28°C

Teigruhe: 40 Minuten

Teigeinlage: 890g

Aufarbeiten: Teigstücke rund oder lang stossen. Oberfläche gut abstreichen.
Gut in Roggenmehl rollen und in Gärgutträger setzen.

Backen: Teigstücke mit ca. 3/4-Gare mit Schluss nach unten auf Abzieh setzen.
Nach 2,5 Minuten Zug ziehen, mit geöffnetem Zug gut ausbacken.

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

Backzeit: 55 Minuten bei 750g Brote

Verfeinern Sie das Brot mit etwas Brotgewürz

Das Brot darf ruhig etwas dunkler gebacken werden.

Fragen zum Rezept beantwortet Ihnen gerne:

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

