

Alles frisch.!



Hefe van Haag

Tönisvorst - Köln - Neuwied

Rezept der Woche: #15 Münsterländer Krüsti

1. Roggensauerteig

Einstufenführung

2,500kg Roggenmehl Typ 1150

0,500kg Anstellgut

2,000l Wasser (TA 180)

4,500kg Sauerteig

Zubereitung Roggensauerteig

Teigtemperatur: 28°C fallen auf 23°C

Reifezeit: mind. 20 Stunden

2. Weizenvorteig

2,000kg Weizenmehl Zyp 550

0,010kg Hefe (0,5%)

1,200l Wasser (TA 160)

3,210kg Weizenvorteig

Zubereitung Weizenvorteig

Kneten: Spiralkneter

Knetzeit: 2 Minuten langsam, 3 Minuten schnell

Teigtemperatur: 25 – 26°C

Den Weizenvorteig 12 – 20 Stunden im Kühlschrank bei 4 – 6°C reifen lassen.

Quellstück

1,000kg Roggenschrot, fein

1,500kg Sonnenblumenkerne

0,500kg Sesam

0,500kg gehackte Haselnüsse

0,300kg Leinsamen

3,000l Wasser

6,800kg Brühstück



Alles frisch.!



Hefe van Haag

Tönisvorst - Köln - Neuwied

Brotteig

3,000kg Weizenmehl Typ 550
1,000kg Roggenmehl Typ 1150
0,200kg Vitalkleber
0,230kg Meersalz
4,500kg Sauerteig (TA 180)
3,210kg Weizenvorteig
6,300kg Brühstück
0,200kg Hefe
1,600l Wasser (ca. 50°C)

20,240kg Brotteig

Zubereitung Brotteig

Teigtemperatur: 26 – 28°C

Knetzeit: 4 Minuten langsam kneten, 4 Minuten schnell kneten

Teigruhe: 20 Minuten

Quellzeit: über Nacht

Teigeinlage

750g-Brote werden mit ca. 900g Teig eingewogen.

Verarbeitung

Die Teigstücke werden rund und lang gewirkt, und in einer Korn-Saatenmischung gewälzt. Dann werden die Brote mit dem Schluss nach unten auf mit Streumehl bestäubte Abziehdiele abgelegt.

Stückgare: ca. 45 Minuten

Backen

Bei ca. 3/4 Gare werden die Brote längs zweimal eingeschnitten und mit reichlich Schwaden in den Ofen geschoben. Je nach Reifegrad wird der Zug nach 3 Minuten geöffnet und nach etwa 2 Minuten wieder geschlossen. Zum Ende der Backzeit soll der Zug geöffnet werden, damit das Brot nicht zu dunkel wird und eine gute Kruste erhält.

Anbacktemperatur: ca. 260°C

Ausbacktemperatur: ca. 220°C

500g-Brote backen ca. 45 Minuten

Fragen zum Rezept beantwortet Ihnen gerne:

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

