

Alles frisch!



Hefe van Haag

Tönisvorst - Köln - Neuwied

Rezept der Woche: #17 Herbst-Buchweizen-Kruste, im Kasten gebacken

Rezept: Herbst-Buchweizen-Kruste, im Kasten gebacken

Grundrezept:

5,000kg Roggenmehl Typ 1150

5,000kg Weizenmehl Typ 550

0,250kg RHEIN-BACK Hefe

0,220kg Salz

3,750kg Grundsauer TA160

6,500kg Wasser (ca.)

3,000kg Buchweizen Grütze (Quellstück) mit Buttermilch 4-6 Stunden

3,000ltr Buttermilch

26,720kg Gesamtteig

Kneten: Im Spiralknetter 8 Minuten langsam + ca. 4 Minuten schnell

Teigtemperatur: ca. 29°C

Teigruhe: 45 Minuten

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

Backen: Teigstücke mit ca. 3/4 Gare mit Schluss nach unten auf Abzieher setzen. Nach 2 Minuten Zug ziehen und mit geöffnetem Zug gut ausbacken.

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

Backzeit: 55 Minuten bei 750g Brote

Das Brot darf ruhig etwas dunkler gebacken werden.

Auch herrlich zu kombinieren mit Dinkel- statt Weizenmehl, oder mit Dinkelvollkornmehl.

Fragen zum Rezept beantwortet Ihnen gerne:

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

