

Alles frisch!



Hefe van Haag

Tönisvorst - Köln - Neuwied

Rezept der Woche: #19 St. Hubertus Kruste

Rezept: Weihnachtsbrot mit Sultaninen

Verkehrsbezeichnung: Weizenmischbrot mit getrockneten Früchten

Teigführung mit Schapfen Tiroler Nussbrot-Konzentrat und Grundsauer

Grundrezept: 10 kg Gesamtmehl

50,0 % Schapfen Tiroler Nussbrot-Konzentrat

37,5 % Weizenmehl Typ 550/1050

12,5 % Roggenmehl Typ 997/1150

5,000 kg Schapfen Tiroler Nussbrot-Konzentrat

3,750 kg Weizenmehl Typ 550/1150

2,000 kg Grundsauer, TA160 18 SG

1,500 kg *Sultaninen gewaschen

0,800 kg *Ganze Haselnüsse

0,300 kg Hefe

5,800 kg (ca.) Wasser

19,150 kg Gesamtgewicht

Kneten: Spiralknetter 5 Minuten langsam + 5 Minuten schnell

*----- Sultaninen und Nüsse nur 1-2 Minuten unterkneten

Teigtemperatur: 26 - 27°C

Teigruhe: 30 Minuten

Teigeinlage: 600g

Aufarbeiten: Teigstücke abwägen, rund und länglich wirken. Die Teigstücke anfeuchten und in gehobelten Nüssen rollen. Mit dem Schluss nach unten auf Abziehapparate setzen.

Backen: Bei 3/4 Gare die Teigstücke 1x schneiden. Mit Schwaden anbacken und nach ca. 1 Minuten den Zug öffnen.

Backtemperatur: 250°C (10°C über Brötchenbacktemperatur, abfallend auf 40°C unter Brötchenbacktemperatur).

Backzeit: ca. 45 Minuten

Dekormischung: Mit Dekorpuder/Zimt absieben

Fragen zum Rezept beantwortet Ihnen gerne:

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

