Alles frisch.!

Hefe van Haag
Tönisvorst - Köln - Neuwied

www.hefe-van-haag.de

Rezept der Woche: #22 Jägerkruste

Grundrezept: 10 kg Gesamtmehl
80% Weizenmehl Type 550
20% Roggenmehl Type 997/1150

8,000 kg Weizenmehl Type 1050
2,000 kg Roggenmehl Type 1370
1,250 kg Sauerteig
0,500 kg Röstmalz
0,220 kg Hefe
0,200 kg Salz
6,800 kg ca.Wasser

18,970 kg Gesamtgewicht

Kneten: Im Spiralkneter 8 Minuten langsam, ca. 2 Minuten schnell

Teigtemperatur: 27°C
Teigruhe: 20-30 Minuten
Teigeinlage: 900g für 750g Brote

Aufarbeiten: Teigstücke abwiegen, rund und länglich wirken, mit Schluss nach oben in Körbe einlegen. Körbe für gemehlte Brote gut mit Roggenmehl bestreuen, für blanke Brote dünn mit Kartoffelmehl ausstauben.

Backen: Teigstücke mit etwas knapper Gare und Schluss nach unten auf Abziehapparate setzen. Oberfläche zwei bis dreimal schräg einschneiden, blanke Brote mit Wasser abstreichen. Mit guter Gare und Schwaden schieben, nach 1,5 - 2 Minuten Zug ziehen und mit etwas geöffnetem Zug ausbacken.

Backhitze: Anfangs ca. 20°C (240°C) über Brötchenbacktemperatur, abfallend auf ca. 30°C unter Brötchenbacktemperatur

Backzeit: ca. 50-55 Minuten

Fragen zum Rezept beantwortet Ihnen gerne:
Ralf Wittler, Tel.: 0170 7696120, Mail: ralf-wittler@hefe-van-haag.de