

Alles frisch.!



Hefe van Haag

Tönisvorst - Köln - Neuwied

Rezept der Woche: #31 Dinkel-Buchweizenbrot

Brühstück:

2,000kg Buchweizen Grütze geröstet

1,600kg Dinkelvollkornmehl

3,500kg Wasser (ca.)

7,100kg Brühstück (12 Stunden)

3,600kg Dinkelvollkorn-Sauerteig (TA 180)

6,000kg Dinkelmehl Type 630

0,225kg Hefe

0,220kg Salz

1,800kg Wasser (ca.)

18,945kg Gesamtteig

Kneten: Im Spiralknetter 4 Minuten langsam + ca. 6 Minuten schnell

Teigtemperatur: ca. 28°C

Teigruhe: 30 Minuten

Teigeinlage: 900g im Kasten

Aufarbeiten: Teigstücke rund und lang stoßen. Oberfläche gut abstreichen, in Buchweizen rollen und in Kästen setzen.

Backen: Teigstücke mit ca. 3/4 Gare mit Schluss nach unten auf Abziehapparate setzen. Oberfläche mit Wasser besprühen. Mit guter Gare und Schwaden schieben. Nach 1 Minute Zug ziehen und mit geöffnetem Zug ausbacken.

Fragen zum Rezept beantwortet Ihnen gerne:

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

