

Alles frisch.!



Hefe van Haag

Tönisvorst - Köln - Neuwied

Rezept der Woche: #32 Mühlinger-Laib-Kruste

Brühstück:

3,000kg Sonnenblumenkerne geröstet

0,600kg Dinkelschrot

1,000kg Dinkelkörner ganz

3,500kg (ca.) Wasser

0,030kg Brotgewürz

8,130kg Brühstück (2-4 Stunden)

3,600kg Grundsauerteig

1,000kg Roggenmehl Typ 1370

5,000kg Dinkelmehl Typ 630

0,220kg Hefe

0,220kg Salz

1,800kg Wasser (ca.)

19,970kg Gesamtteig

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

Teigtemperatur: ca. 28°C

Teigruhe: 30 Minuten

Teigeinlage: 900g

Aufarbeiten: Teigstücke rund und lang stoßen. Oberfläche gut abstreichen, in Roggenmehl Typ 1370 rollen und in Gärgutträger setzen.

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

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

Backzeit: 45-50 Minuten bei 750g Brote

Fragen zum Rezept beantwortet Ihnen gerne:

Ralf Wittler

Tel.: 0170 7696120

Mail: ralf-wittler@hefe-van-haag.de

