

Keimkraftbrot rustikal

21.01.10

Herkunft	ICTS	
Bereich	Bäckerei	
Produktgruppe	Spezialbrot	
Stückzahl	24	Stück
Einlage	643	g
Endgewicht	547	g



Gewicht	Rohmaterial / Halbfabrikat	Hinweise	CCP
4'000 g	Weizenmehl 720		
1'000 g	Weizenschrot, fein		
1'500 g	Ruchmehl 1100		
750 g	Keimlingsmehl Keimkraft WG		
1'500 g	Fermentierter Teig Halbweiss		
5'200 g	Wasser		
80 g	Backhefe		
40 g	Rogo Neu		
160 g	Speisesalz		
1'200 g	Oberflächenmischung für Kornbrot	(Leinsamen, Sesam, Sonnenblumenk.)	
15'430 g	Total Rohmaterial 1		

2'314 g	15,0 %	Verlust in Rohmaterial 1
---------	--------	--------------------------

13'116 g	Rezept-Endgewicht
----------	-------------------

Backtemperatur 240 - 200 °C

Backzeit 40 - 50 Minuten

Legende X = als CCP definiert

Herstellung	CCP
<p>Teigherstellung: Alle Zutaten ausser Salz miteinander mischen. Salz am Ende der Mischzeit begeben und den Teig plastisch auskneten.</p> <p><i>Mischzeit:</i> 8 - 10 Minuten <i>Knetzeit:</i> 25 - 30 Minuten <i>Teigtemperatur:</i> 22 - 24 °C</p> <p>Stockgare: Die Teigbehälter mit Sonnenblumenöl ausreiben und mit je 8 kg Teig füllen. Bei Raumtemperatur gären lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Den Teig von allen vier Seiten zusammen legen und anschliessend 18 - 20 Std. im Kühlschrank lagern.</p> <p>Aufarbeiten: Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und bei Raumtemperatur stehen lassen. Vorsichtig auf den Tisch wenden, längliche Teigstücke abstechen, diese auf vorbereitete Läden absetzen. Vor dem Einschiessen überlegen und mit Teigschaber (Rückseite) abdrücken. In vorgedämpften, sehr warmen Ofen einschiessen. Zug nach 10 Minuten öffnen und knusprig ausbacken.</p>	

Legende X = als CCP definiert

Verzeichnis der Zutaten

Weizenmehl, Wasser, Weizenschrot, Keimlingsmehl (Weizen, Mais, Dinkel, Hirse, Buchweizen, Rotklee, Erbse, Linse) 5,7 %, Leinsamen, Sesam, Sonnenblumenkerne, Speisesalz iodiert, Backhefe, Gerstenmalzextrakt

Nährwerte

Kilokalorien (kcal)	253	Protein	9,4 g		
Kilojoule (kJ)	1'057	Kohlenhydrate	41,2 g	Fett	5,0 g

