



Landbrot

Methode:	Kühlung
Teigmenge:	19'220 g
Ausbeute:	38 Stücke
Teigeinlage:	500 g
Knetung:	Spiralkneter
Mischzeit:	10 Minuten
Knetzeit:	3 - 5 Minuten
Teigtemperatur:	25° C
Teigruhe:	60 Minuten Raum 1 x aufziehen

Rohstoff	Gewicht (g)	Prozent	Prozess
Weizenmehl 1050	9'000	90,00	
Roggenmehl dunkel	1'000	10,00	
Wasser	7'800	78,00	
Panatura-Poolish	1'000	10,00	
VitaD Hefe	100	1,00	
Sonnenblumenöl	100	1,00	miteinander mischen
Speisesalz	220	2,20	gegen Ende der Mischzeit begeben und den Teig plastisch auskneten

Herstellung

Teig in geölte Wanne geben und 60 Minuten im Raum ruhen lassen. Danach den Teig leicht zusammenlegen und im Kühlraum bei 3° - 5° C, 12 -16 Stunden lagern. Vor dem Aufarbeiten den Teig ca. 3 Std im Raum akklimatisieren lassen.

Aufarbeiten

Teigstücke von 500 g rechteckig ausstechen. Teiglinge 10 Minuten entspannen lassen, dann leicht flach drücken. Alle Seiten in die Mitte legen. Mit Schluss nach unten auf Einschiessapparate absetzen, mit Plastik zudecken und ca. 30 Minuten bei Raumtemperatur gären lassen.

Backvorbereitung

Die Teiglinge umdrehen und die Oberfläche leicht mit Weizenmehl 720 stauben.

Backen

In sehr heissen Ofen mit Dampf einschiessen. Nach der Hälfte der Backzeit, Zug öffnen und knusprig ausbacken.

Backtemperatur: 260° C fallend

Backzeit : 45 - 50 Minuten