



VitaD Winterbrot



Methode:	direkt
Teigmenge:	21'340 g
Ausbeute:	42 Stücke
Teigeinlage:	500 g
Knetung:	Spiralkneter
Mischzeit:	10 Minuten
Knetzeit:	3 - 6 Minuten
Teigtemperatur:	25° C
Teigruhe:	75 Minuten

Rohstoff	Gewicht (g)	Prozent	Prozess
Weizenmehl 1100	4'500	45.00	
Weizenmehl 720	3'000	30.00	
Weizenvollkornmehl	1'000	10.00	
Wasser	4'700	47.00	
Roggensauerteig	2'000	20.00	10% vom Mehl versäuert
Brühstück geröstet	5'500	55.00	
PANATURA® FORTE	150	1.50	
VitaD Hefe	300	3.00	miteinander mischen
Speisesalz	240	2.40	gegen Ende der Mischzeit begeben und den Teig plastisch auskneten

Brühstück: 1'400 g geröstete Saaten, 500 g Roggenschrot geröstet, 300 g Haferflocken geröstet mit 3'300 g Wasser kochend in Planet Rührwerk mischen. Vor der Verarbeitung abkühlen lassen. Ist bis zu 4 Tage im Kühlschrank haltbar.

Sauerteig: 1000 g Roggenmehl + 1200 g Wasser (35° C) + 5 g Sauerteig-Starter (Lallemand-DHW) mischen und ca. 20 Stunden bei 26° C fermentieren, dann auf 5° C herunterkühlen.

Aufarbeiten

Nach der Teigruhe sofort Teigstücke von 250 g abwägen und tropfenförmig aufarbeiten. Je 2 Teiglinge aneinander absetzen und ca. 20 - 30 Minuten gären lassen.

Backvorbereitung

Teiglinge stauben und einmal längs einschneiden und sofort backen.

Backen

In warmen Ofen mit Dampf einschliessen. Nach der Hälfte der Backzeit, Zug öffnen und knusprig ausbacken.

Backtemperatur: 220° C fallend

Backzeit : 45 - 50 Minuten