

Bauernbrot aus traditioneller Herstellung (Brot des Jahres 2019)



| Bezeichnung | Menge | ME |
|--|--|-----------------|
| Aromastück (TA 200) Roggen | | |
| Roggenmehl Type 1150 | 2,693 | KG |
| Weizenmalzmehl, aktiv | 0,013 | KG |
| Wasser (TA 200) | 2,693 | KG |
| Kneten | 30 Minuten Stufe 1 Teigtemperatur: 60 °C | |
| Zwischensumme Aromastück (TA 200) Roggen: | | 5,400 KG |
| Roggensauerteig (TA180) | | |
| Roggenmehl Type 1150 | 0,222 | KG |
| Wasser (TA180) | 0,178 | KG |
| Anstellgut | 2-5% gerechnet auf die GME | |
| Herstellung | Teigtemperatur: 28 °C fallend auf 23 °C Reifezeit: ca. 16 Stunden | |
| Zwischensumme Roggensauerteig (TA180): | | 0,400 KG |
| End-Position Bauernbrot aus traditioneller Herstellung (Brot des Jahres 2019) | | |
| Roggenmehl Type 1150 | 5,100 | KG |
| Weizenmehl Type 1050 | 2,000 | KG |
| Salz | 0,200 | KG |
| Hefe | 0,200 | KG |
| Wasser (TA190) | 5,100 | KG |
| Kneten | 5 Minuten Stufe 1 1 Minuten Stufe 2 Teigtemperatur: 27°C Teigruhe: 10-15 Minuten | |
| Aufarbeitung | Teigeinlage: 900 g Die Teigstücke rund- (und lang) wirken und in Roggenmehl wälzen und dann mit dem Schluss nach unten in mit Kartoffelmehl ausgestaubte Brotkörbchen legen. Sobald sich die ersten Risse bilden, das Mehl neu verreiben. Endgare: 45 bis 50 min | |
| Backen | Ofentemperatur: 250°C auf 200°C fallend, Schwabengabe: normal Zug nach 2 min öffnen und nach 2 min wieder schließen. 10 min vor Backzeitende Zug öffnen. Backzeit: 60 Minuten | |

| Bezeichnung | Menge | ME |
|---------------------------|---|------------------|
| Info | <p>Bitte beachten: Wird ein Produkt mit „traditioneller Herstellung“ beworben, dürfen nach den Leitsätzen für Brot und Kleingebäcke keine Lebensmittelzusatzstoffe und zugesetzte Enzyme eingesetzt werden - ausgenommen solche, die üblicher Bestandteil eines zusammengesetzten Lebensmittels sind, das als Zutat verwendet wird (z. B. Rieselhilfsstoff in Speisesalz) oder für den Produktcharakter (z. B. Natronlauge bei Laugengebäck) oder aus technologischen Gründen (z. B. Ascorbinsäure) unabdingbar ist. Das Produkt muss „in einem durchgehenden, nicht durch Tiefkühlung oder andere Verfahren zum Zweck der Haltbarmachung unterbrochenen Prozess im selben Unternehmen“ hergestellt werden. Außerdem gilt: „Die Formgebung erfolgt nicht rein maschinell. Der Backprozess im Ofen wird nicht unterbrochen.“</p> | |
| Gesamtteiggewicht: | | 18,400 KG |