

Holzfällerbrot



Bezeichnung	Menge	ME
Brühstück Holzfällerbrot		
Roggenvollkornschrot fein	1,000	KG
Sonnenblumenkerne	1,000	KG
Sojaschrot	0,600	KG
Mandel gehackt, geröstet	0,300	KG
Wasser (kochend)	3,000	KG
Herstellung	Roggenvollkornschrot, Sonnenblumenkerne, Sojaschrot, Mandeln und das kochende Wasser vermischen, mind. 3 Stunden Quellen lassen.	
Zwischensumme Brühstück Holzfällerbrot:		5,900 KG
Roggensauerteig (TA180)		
Roggenmehl Type 1150	2,500	KG
Wasser (TA180)	2,000	KG
Anstellgut	2-5% gerechnet auf die GME	
Herstellung	Teigtemperatur: 28 °C fallend auf 23 °C Reifezeit: ca. 16 Std	
Zwischensumme Roggensauerteig (TA180):		4,500 KG
End-Position Holzfällerbrot		
Weizenmehl Type 1050	5,000	KG
Roggenmehl Type 1150	1,500	KG
Salz	0,230	KG
Hefe	0,200	KG
Wasser (TA 175)	3,000	KG
Kneten	2 Minuten Stufe 1 4 Minuten Stufe 2 Teigtemperatur: 26°C Teigruhe: 15 Minuten	
Aufarbeitung	Teigeinlage: 870 g Die Teigstücke rundwirken, mit Wasser abstreichen und in einer Körnermischung wälzen (Sonnenblumenkerne, Haferflocken, Leinsamen). Die Laibe zur Gare auf ein Abziehband legen. Endgare: ca. 45 Minuten.	
Backen	Ofentemperatur: 240° C fallend auf 200° C, Schwadengabe normal Zug nach 2 Minuten öffnen und bei trockener Backatmosphäre wieder schließen. Backzeit: 45-50 Minuten	
Gesamtteiggewicht:		20,330 KG