



Münsterländer Bauernstuten

80/20-Weizenmisch mit Pellkartoffelmehl

	Basis	1,0 x	2,0 x	3,0 x
Sauerteig TA180	1,800 kg	1,800	3,600	5,400
Roggenmehl Type 997/1150	1,000 kg	1,000	2,000	3,000
Wasser	0,800 kg	0,800	1,600	2,400
Weizenmehl Type 550/812	8,000 kg	8,000	16,000	24,000
Roggenmehl Type 997/1150	1,000 kg	1,000	2,000	3,000
Pellkartoffelmehl	0,400 kg	0,400	0,800	1,200
minimalback0,5%	0,020 kg	0,020	0,040	0,060
Salz	0,220 kg	0,220	0,440	0,660
Hefe (Menge nach Führung)	0,200 kg	0,200	0,400	0,600
Butterfett	0,400 kg	0,400	0,800	1,200
Wasser ca.	6,400 kg	6,400	12,800	19,200
13.5.17 7:30	18,440	18,440	36,880	55,320

Anmerkungen zu Rohstoffen

- das Pellkartoffelmehl sorgt für eine verbesserte Frischhaltung des Brotes
- mit dem minimalback werden sowohl Stand als auch Volumen deutlich optimiert
- das Butterfett bringt eine lange saftige Krume mit sich

Herstellung Hauptteig

Knetzeit langsam

6 Minuten

Knetzeit schnell

4 Minuten (entsprechend auskneten)

Teigtemperatur

25°

Teigruhe

20 - 30 Minuten

Gare

Dauer

50 Minuten bei freigeschobenem Brot, 60 Minuten bei Kastenbrot, darauf die Hefemenge anpassen.

Variationen

- betriebseigenen Sauerteigs verwenden, Menge nach gewünschtem Geschmack
- Verschieben der Getreideanteile (mehr Roggen oder mehr Weizen) je nach gewünschter Lockerung des Brotes.
- hinzufügen von Malzextrakt für eine abgerundete Süße