



# Weizenmischbrot

70/30 mit toller Frischhaltung

	Basis	1,0 x	2,0 x	3,0 x
Sauerteig TA180	2,700 kg	2,700	5,400	8,100
Roggenmehl Type oder Vollkorn	1,500 kg	1,500	3,000	4,500
Wasser	1,200 kg	1,200	2,400	3,600
Weizenmehl Type 812/1050	6,500 kg	6,500	13,000	19,500
Roggenmehl Type 997/1150	1,500 kg	1,500	3,000	4,500
Durum-Crisp extrafein	0,500 kg	0,500	1,000	1,500
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
Pflanzenöl	0,150 kg	0,150	0,300	0,450
Wasser ca.	5,200 kg	5,200	10,400	15,600
Rückbrot 1:2	1,200 kg	1,200	2,400	3,600
11.9.17 7:07	18,190	18,190	36,380	54,570

## Anmerkungen zu Rohstoffen

- das Rückbrot aus Weizenmischbroten (o.ä.) wird zerkleinert und am Abend vorher mit der doppelten Menge an kaltem Wasser eingeweicht. Es sorgt, neben dem Extrudat, für die Optimierung der Frischhaltung

## Herstellung Hauptteig

Knetzeit langsam

7 Minuten

Knetzeit schnell

3 Minuten

Teigtemperatur

25° - 26°C

Teigruhe

20 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