



Grünhoff's Knoppelbrot

grobporige Gebäckspezialität

	Basis	1,0 x	2,0 x	3,0 x
Weizenmehl Type 550	8,700	8,700	17,400	26,100
Roggenmehl Type 1150	0,500	0,500	1,000	1,500
Grillbrot - grobporig und rösch	0,800	0,800	1,600	2,400
Altbrot aus Roggen, gemahlen	0,850	0,850	1,700	2,550
fermalt	0,125	0,125	0,250	0,375
Hefe	0,050	0,050	0,100	0,150
Salz	0,250	0,250	0,500	0,750
Wasser/Eis	8,300	8,300	16,600	24,900
8.7.17 10:36	19,575	19,575	39,150	58,725

Anmerkungen zu Rohstoffen

- die Vormischung "Grillbrot" sorgt für einen sehr guten Stand, die extrem grobe Porung und eine ausgeprägte Rösche.
- mit der Menge an "fermalt" (fermentiertes, dunkles Roggenmalz) stellt man die gewünschte Farbe der Krume ein.

Herstellung Hauptteig

Knetzeit langsam

Knetzeit schnell

Teigtemperatur

Teigruhe

ca. 12 Minuten

10 - 15 Minuten (Spiralkneter, gut auskneten, Teig muss sich vom Kesselrand lösen und sich um die Spirale wickeln)

22 - 24°C

1 Stunde Raumtemperatur, 8-12 Stunden bei 5°C (Kühlung) und dann noch 5-7 Stunden bei 25°C (Raumtemperatur)

Aufarbeitung

Teigeinlage 1

weitere Angaben

nach Wunsch

Wichtig: Das Volumen des Teiges in der Wanne muss sich ungefähr vervierfachen, bevor die Gebäcke aufgearbeitet

Gare

Dauer

5 - 30 Minuten, je nach Teigreife

Backen

Backzeit

Dauer auf eine kräftige Kruste einstellen