



Kastanien-Kracher

herbstliches Weizenmischbrot

	Basis	1,0 x	2,0 x	3,0 x
Weizenvorteig TA170	3,430 kg	3,430	6,860	10,290
Weizenmehl Type 550	2,000 kg	2,000	4,000	6,000
Wasser	1,400 kg	1,400	2,800	4,200
Salz	0,020 kg	0,020	0,040	0,060
Hefe	0,010 kg	0,010	0,020	0,030
Brühstück Haferflocken TA350	2,880 kg	2,880	5,760	8,640
Haferflocken	0,800 kg	0,800	1,600	2,400
Wasser kochend	2,000 kg	2,000	4,000	6,000
Salz	0,080 kg	0,080	0,160	0,240
Weizenmehl Type 812/1050	6,200 kg	6,200	12,400	18,600
Roggenschrot mittel/grob	1,000 kg	1,000	2,000	3,000
Salz	0,160 kg	0,160	0,320	0,480
Olivenöl	0,250 kg	0,250	0,500	0,750
Honig	0,200 kg	0,200	0,400	0,600
Hefe (nach Führung)	0,200 kg	0,200	0,400	0,600
Gewürztraminer-Wein	1,000 kg	1,000	2,000	3,000
Wasser ca.	2,300 kg	2,300	4,600	6,900
-				
TK Kastanien, grob gehackt	2,000 kg	2,000	4,000	6,000
11.5.17 22:31	19,620	19,620	39,240	58,860

Anmerkungen zu Rohstoffen

- das Brühstück aus den Flocken sorgt für die gewünscht lange Frischhaltung
- die Zugabe des Weines bringt die für den abgerundeten Geschmack notwendige Säure. Möchte man ohne Wein agieren, müsste ein Sauerteig eingesetzt werden.
- die Kastanien können vorgegart über den Großhandel bezogen werden. Vor dem Verarbeiten unbedingt auf Raumtemperatur bringen.

Herstellung Brühstück

Verfahren

Flocken mit kochendem Wasser übergießen und über Nacht abgekühlt ausquellen lassen

Herstellung Vorteig

Reifezeit (in Stunden)

betriebsüblich

Herstellung Hauptteig

Knetzeit langsam

Knetzeit schnell

Teigtemperatur

Teigruhe

8 Minuten, dann Kastanien unterlaufen

3 Minuten (bzw. entsprechend

25°C

20 Minuten

Aufarbeitung

Teigeinlage 1

weitere Angaben

zwischen 570 und 870 g

Brot rund wirken, dabei in den Schluss "schlampig" Mehl einarbeiten, kräftig in Dekormehl wälzen und mit dem Schluss nach unten in runde Gärkörbchen setzen.

Dekor

Mischung

Roggenmehl oder Hartweizen-Extrudat

Vorbereitung zum Backen

Hinweise

20 Minuten vor dem Schießen auf Abzieher drehen, so dass der Schluss etwas aufgehen kann.

Backen

weitere Angaben

mit kräftig Schwaden einschießen, Zug geschlossen halten. Mit kräftiger, dicker, jedoch nicht zu dunkler Kruste ausbacken

Variationen

- durch die Zugabe eines (minimalistischen) Backmittels für die passende Enzymatik im Teig erhält man ein ansprechenderes Volumen.
- Roggenanteil auf bis zu 40% erhöhen.
- Brühstück aus Dinkelflocken herstellen
- Olivenöl gegen Pflanzenöl oder Butter austauschen.
- Honig gegen hellen Malzextrakt ersetzen.
- irgendeinen weißen Wein zugeben