



Hamburger Feinbrot

60/40-Weizenmisch

	Basis	1,0 x	2,0 x	3,0 x
Sauerteig TA180	3,600 kg	3,600	7,200	10,800
Roggenmehl Type 997/1150	2,000 kg	2,000	4,000	6,000
Wasser	1,600 kg	1,600	3,200	4,800
Weizenmehl Type 812/1050	5,400 kg	5,400	10,800	16,200
Roggenmehl Type 997/1150	2,000 kg	2,000	4,000	6,000
Durum-Crisp extrafein kleberstark	0,600 kg 0,040 kg	0,600 0,040	1,200 0,080	1,800 0,120
Salz	0,210 kg	0,210	0,420	0,630
Hefe (Menge nach Führung)	0,200 kg	0,200	0,400	0,600
Wasser ca.	5,600 kg	5,600	11,200	16,800
26.3.17 20:28	17,650	17,650	35,300	52,950

Anmerkungen zu Rohstoffen

- das Extrudat (Durum-Crisp) sorgt für eine verbesserte Frischhaltung des Brotes
- das Weizenkleber-Präparat sorgt für die Stabilisierung der Teigstruktur.
Möchte man es ohne probieren, sollte man dafür z.B. über minimalback für die passende Enzymatik und die benötigte Ascorbinsäuremenge ausgleichen.

Herstellung Hauptteig

Knetzeit langsam
Knetzeit schnell
Teigtemperatur
Teigruhe

6 Minuten
4 Minuten (entsprechend auskneten)
27°
15 - 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
- 1 - 2% Pflanzenöl für eine weichere Krume zugeben