



# Grillbrot mit Röstzwiebeln

mit Roggenanteil

	Basis	1,0 x	2,0 x	3,0 x
Vorteig TA170	3,430 kg	3,430	6,860	10,290
Weizenmehl Type 550	2,000 kg	2,000	4,000	6,000
Hefe	0,010 kg	0,010	0,020	0,030
Salz	0,020 kg	0,020	0,040	0,060
Wasser	1,400 kg	1,400	2,800	4,200
Quellstück	1,500 kg	1,500	3,000	4,500
Quellroggen	0,500 kg	0,500	1,000	1,500
Wasser	1,000 kg	1,000	2,000	3,000
Weizenmehl Type 550	6,000 kg	6,000	12,000	18,000
Roggenmehl Type 997/1150	0,500 kg	0,500	1,000	1,500
Grillbrot - grobporig und rösch	1,000 kg	1,000	2,000	3,000
maltarom black	0,100 kg	0,100	0,200	0,300
Salz	0,230 kg	0,230	0,460	0,690
Röstzwiebeln	1,000 kg	1,000	2,000	3,000
Hefe (nach Führung)	0,040 kg	0,040	0,080	0,120
Wasser ca.	7,000 kg	7,000	14,000	21,000
11.6.17 19:22	20,800	20,800	41,600	62,400

## Anmerkungen zu Rohstoffen

- die Vormischung "Grillbrot" sorgt für einen sehr guten Stand, die extrem grobe Porung und eine ausgeprägte Rösche.
- "maltarom black" sorgt für die roggentypische (graue) Krumenfarbe.

## 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

nach Wunsch

weitere Angaben

**Wichtig: Das Volumen des Teiges in der Wanne muss sich ungefähr vervierfacht haben, bevor die Gebäcke aufgearbeitet werden dürfen.**

Dekor

Mischung

Durum- oder Reis-Crisp extrafein

Gare

Dauer

5 - 30 Minuten, je nach Teigreife

Backen

Ofentemperatur

Temperatur so einstellen, dass "Stangenbrote" mit ca. 35 - 40 Minuten Backzeit eine kräftige Kruste haben. Bei "Brötchen" reichen 24 - 26 Minuten. Alle Angaben je nach eingelegtem Teiggewicht.

Variationen

- Anpassen des Vorteigs auf die betriebseigene Führung
- bei direkter Führung (4-6 Stunden von Teigbereitung bis Ofen) 0,3 - 0,6% Diastasemalz (activemalt) einsetzen und Hefemenge erhöhen