



Pfälzer Nussbrot

herrlich aromatisch

	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
Weizenmehl Type 550	7,000 kg	7,000	14,000	21,000
Grillbrot - grobporig und rösch	1,000 kg	1,000	2,000	3,000
Salz	0,250 kg	0,250	0,500	0,750
Hefe (nach Führung)	0,040 kg	0,040	0,080	0,120
Wasser ca.	6,700 kg	6,700	13,400	20,100
-				
Quellstück	3,900 kg	3,900	7,800	11,700
Sonnenblumenkerne leicht geröstet	0,600 kg	0,600	1,200	1,800
Walnüsse	1,000 kg	1,000	2,000	3,000
Haselnüsse geröstet	1,000 kg	1,000	2,000	3,000
fermalt (nach Farbe)	0,100 kg	0,100	0,200	0,300
Wasser (kalt)	1,200 kg	1,200	2,400	3,600
14.10.17 21:25	22,320	22,320	44,640	66,960

Anmerkungen zu Rohstoffen

- die Vormischung "Grillbrot" sorgt für einen sehr guten Stand, die 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

ca. 12 Minuten, dann Quellstück zugeben

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

22 - 24°C

Teigruhe

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 vervierfacht haben, bevor die Gebäcke aufgearbeitet werden dürfen.

Wirken

Damit die Porung nicht zu grob wird bei dieser Art der Brotes etwas "Luft" aus dem Teigstück rauswirken.

Gare

Dauer

5 - 30 Minuten, je nach Teigreife

Backen

Ofentemperatur

Brote mit einer kräftigen Kruste, jedoch nicht zu dunkel ausbacken.

Variationen

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