



Bauernbrot

Schwarzwälder Art

	Basis	1,0 x	2,0 x	3,0 x
Weizenvorteig TA 170	6,860 kg	6,860	13,720	20,580
Weizenmehl Type 550	4,000 kg	4,000	8,000	12,000
Salz	0,040 kg	0,040	0,080	0,120
Hefe	0,020 kg	0,020	0,040	0,060
Wasser	2,800 kg	2,800	5,600	8,400
Salz-Sauerteig TA200	2,626 kg	2,626	5,252	7,878
Roggenmehl	1,300 kg	1,300	2,600	3,900
Salz	0,026 kg	0,026	0,052	0,078
Wasser	1,300 kg	1,300	2,600	3,900
Weizenmehl Type 812/1050	3,200 kg	3,200	6,400	9,600
Roggenmehl Type 997/1150	0,700 kg	0,700	1,400	2,100
Dinkel-Crisp 630	0,800 kg	0,800	1,600	2,400
minimalback 0,5%	0,030 kg	0,030	0,060	0,090
Salz	0,165 kg	0,165	0,330	0,495
liquimalt gold	0,200 kg	0,200	0,400	0,600
Pflanzenöl	0,150 kg	0,150	0,300	0,450
Hefe (nach Führung)	0,180 kg	0,180	0,360	0,540
Wasser ca.	3,100 kg	3,100	6,200	9,300
21.7.18 2:08	18,011	18,011	36,022	54,033

Herstellung Vorteig

Reifezeit (in Stunden)

Temperatur

Lagerung

über Nacht in der Kühlung

Teigtemperatur 24°C

kühl bis zu 3 Tage

Herstellung Hauptteig

Knetzeit langsam

Knetzeit schnell

Teigtemperatur

Teigruhe

8 Minuten

3-5 Minuten (entsprechend auskneten)

24 - 25°C

20 - 30 Minuten

Gare

Dauer

50 Minuten als freigeschobenes Brot,
darauf Hefemenge anpassen.