



Badisches Landbrot

85/15-Weizenmisch, minimalistische Rezeptur

	Basis	1,0 x	2,0 x	3,0 x
Sauerteig TA180	2,700 kg	2,700	5,400	8,100
Roggenmehl Type 997/1150	1,500 kg	1,500	3,000	4,500
Wasser	1,200 kg	1,200	2,400	3,600
Weizenmehl Type 550/812	7,800 kg	7,800	15,600	23,400
Durum-Crisp extrafein	0,700 kg	0,700	1,400	2,100
minimalback0,5%	0,020 kg	0,020	0,040	0,060
Salz	0,220 kg	0,220	0,440	0,660
Hefe (Menge nach Führung)	0,200 kg	0,200	0,400	0,600
Butter	0,150 kg	0,150	0,300	0,450
Wasser ca.	5,800 kg	5,800	11,600	17,400
19.4.17 0:08	17,590	17,590	35,180	52,770

Anmerkungen zu Rohstoffen

- das Extrudat (Durum-Crisp) sorgt für eine verbesserte Frischhaltung des Brotes
- mit dem minimalback werden sowohl Stand als auch Volumen deutlich optimiert

Herstellung Hauptteig

Knetzeit langsam

6 Minuten

Knetzeit schnell

4 Minuten (entsprechend auskneten)

Teigtemperatur

25°

Teigruhe

20 - 30 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