



Zwiebelbrot

supersaftig und lecker

	Basis	1,0 x	2,0 x	3,0 x
Weizenvorteig TA170	3,430 kg	3,430	6,860	10,290
Weizenmehl Type 550	2,000 kg	2,000	4,000	6,000
Wasser	1,400 kg	1,400	2,800	4,200
Salz	0,020 kg	0,020	0,040	0,060
Hefe	0,010 kg	0,010	0,020	0,030
Roggensauerteig TA180	1,440 kg	1,440	2,880	4,320
Roggenmehl Type 997/1150	0,800 kg	0,800	1,600	2,400
Wasser	0,640 kg	0,640	1,280	1,920
Weizenmehl Type 550	6,500 kg	6,500	13,000	19,500
Durum-Crisp extrafein	0,700 kg	0,700	1,400	2,100
minimalback 0,5%	0,015 kg	0,015	0,030	0,045
Salz	0,200 kg	0,200	0,400	0,600
liquimalt gold	0,200 kg	0,200	0,400	0,600
Olivenöl	0,300 kg	0,300	0,600	0,900
Hefe (Menge nach Führung)	0,200 kg	0,200	0,400	0,600
Wasser ca.	4,100 kg	4,100	8,200	12,300
-				
Röstzwiebeln	2,300 kg	2,300	4,600	6,900
Wasser	0,300 kg	0,300	0,600	0,900
8.9.17 20:02	19,685	19,685	39,370	59,055

Erläuterung

Röstzwiebeln werden vor dem Unterkneten mit Wasser etwas angefeuchtet.

Anmerkungen zu Rohstoffen

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

Herstellung Hauptteig

Knetzeit langsam

8 Minuten, dann eingeweichte Röstzwiebeln dazu geben

Knetzeit schnell

4 Minuten (entsprechend auskneten)

Teigtemperatur

24°C

Teigruhe

20 Minuten

Aufarbeitung

weitere Angaben

Bei Kastenbrot Teigeinwaage an der Backform orientieren.

Gare

Dauer

bei freigeschobenem Brot 50 Minuten, Kastenbrot 60 Minuten, darauf Hefemenge anpassen.

Variationen

- Verwendung des betriebs-eigenen Weizenvorteigs oder Poolish