



# malziges Grillbrot

mit drei Sorten Malz

	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	6,200 kg	6,200	12,400	18,600
Grillbrot - grobporig und rösch	1,000 kg	1,000	2,000	3,000
maltflakes Dinkel	0,800 kg	0,800	1,600	2,400
fermalt	0,200 kg	0,200	0,400	0,600
Salz	0,250 kg	0,250	0,500	0,750
liquimalt gold	0,500 kg	0,500	1,000	1,500
Hefe (nach Führung)	0,040 kg	0,040	0,080	0,120
Wasser ca.	6,500 kg	6,500	13,000	19,500
11.6.17 19:26	18,920	18,920	37,840	56,760

## Anmerkungen zu Rohstoffen

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

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
- Verwendung von Roggenmalz- anstatt Dinkelmalzflocken
- bei direkter Führung (4-6 Stunden von Teigbereitung bis Ofen) 0,3 - 0,6% Diastasemalz (activemalt) einsetzen und Hefemenge erhöhen