



Buttermilchbrot

weiches, saftiges Weizenmischbrot

	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 (1%)	0,020 kg	0,020	0,040	0,060
Hefe (0,5%)	0,010 kg	0,010	0,020	0,030
Sauerteig TA 180	2,160 kg	2,160	4,320	6,480
Roggenmehl Type 1150	1,200 kg	1,200	2,400	3,600
Wasser	0,960 kg	0,960	1,920	2,880
Weizenmehl Type 550	4,400 kg	4,400	8,800	13,200
Roggenmehl Type 997/1150	1,800 kg	1,800	3,600	5,400
Durum-Crisp extrafein	0,600 kg	0,600	1,200	1,800
minimalback 0,5%	0,020 kg	0,020	0,040	0,060
Salz	0,210 kg	0,210	0,420	0,630
Hefe (Menge nach Führung)	0,170 kg	0,170	0,340	0,510
Buttermilch	2,000 kg	2,000	4,000	6,000
Wasser ca.	2,600 kg	2,600	5,200	7,800
26.3.17 10:51	17,390	17,390	34,780	52,170

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 Sauerteig

Reifezeit (in Stunden)

betriebsübliche Herstellung

Herstellung Hauptteig

Knetzeit langsam

6-8 Minuten (Quellknetung)

Knetzeit schnell

3-4 Minuten (entsprechend auskneten)

Teigtemperatur

25°-26°C

Teigruhe

20 - 30 Minuten

Gare

Dauer

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

Variationen

- Der Vorteig kann reduziert oder komplett herausgenommen werden, bzw. gegen den betriebseigenen ausgetauscht werden. Die Mengen an Mehl, Wasser und Salz sind dann dem Hauptteig hinzu zu rechnen.
- Je nach Sauerteigart und gewünschtem Geschmack die Zugabemenge anpassen.
- Die Buttermilch kann auch gegen Kefir oder Molke ausgetauscht werden.
- Wer das Brot heller mag tauscht 10% Roggenmehl gegen Weizenmehl aus.
- Alternativ kann als Weizenmehl im Hauptteig ein 812 oder 1050 genommen werden.
- Die Zugabe von 1-2% Honig oder Zucker rundet den Geschmack ab.
- 1-2% Pflanzenöl oder Butter sorgen für eine weichere Krume.