



# Weißbrot

laktosefreies, sehr lockeres Brot

	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
Weizenmehl Type 550	7,100 kg	7,100	14,200	21,300
Durum-Crisp extrafein	0,700 kg	0,700	1,400	2,100
Dinkelsauerteig getrocknet	0,200 kg	0,200	0,400	0,600
minimalback 0,5%	0,015 kg	0,015	0,030	0,045
Salz	0,180 kg	0,180	0,360	0,540
liquimalt gold	0,400 kg	0,400	0,800	1,200
Pflanzenöl	0,200 kg	0,200	0,400	0,600
Hefe (Menge nach Führung)	0,200 kg	0,200	0,400	0,600
Wasser ca.	4,800 kg	4,800	9,600	14,400
2.4.17 1:04	17,225	17,225	34,450	51,675

## 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
- die Säure aus dem getrockneten Sauerteig wirkt sich vorteilhaft auf die Krumenstruktur aus.

## Herstellung Hauptteig

Knetzeit langsam

Knetzeit schnell

Teigtemperatur

Teigruhe

8 Minuten

4 Minuten (entsprechend auskneten)

24°C

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
- Pflanzenöl gegen Olivenöl oder Butterreinfett austauschen.
- Wenn es nicht laktosefrei sein muss können Molke, Kefir oder Buttermilch als Schüttflüssigkeit verwendet werden.