



Pane 42 Weizen

mit Genuit Verde und Pane d'oro

Weizenbrot

Rezept-Nr.: 02698

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 47

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Weizenvorteig:		Weizenvorteig:
Weizenmehl Type 550	1,000	Die Zutaten zu einem glatten Teig kneten.
Genuit Verde DE	0,011	Knetzeit: 6 Minuten langsam
Hefe	0,007	3 Minuten schnell
Wasser, ca. 20 °C	0,700	Teigtemperatur: ca. 27 °C
-----		Stehzeit: 2 - 4 Stunden im Raum, danach 20 Stunden bei 5 °C im Kühlhaus
Weizenmehl Type 550	7,500	
Pane d'oro	1,500	
Olivenöl	0,300	
Genuit Verde DE	0,190	Aus den Zutaten einen intensiv gekneteten Teig herstellen.
allesgute Brotgenuß	0,150	Den Teig in geölte Wannen füllen und 90 Minuten Teigruhe geben.
Speisesalz	0,240	Während der Teigruhe einmal aufziehen.
Hefe	0,090	Danach den Teig zu Stücken von 400 g abwägen, ohne zu wirken
Wasser, ca.	7,000	zu leicht länglichen Broten zusammenfassen und mit dem Schluss
-----		nach unten in mit Weizenmehl ausgestaubte Formen legen.
Dekor:		Die Teiglinge bei ca. 5 °C über Nacht im Kühlhaus lagern.
Weizenmehl Type 550	0,400	Es kann direkt aus der Kühlung heraus gebacken werden.
		Zum Backen die Teiglinge mit dem Schluss nach oben auf
		Abziehapparate absetzen und mit Schwaden schieben.
		Nach ca. 20 Minuten den Zug ziehen und die Brote kräftig
		ausbacken.
		Knetung: 8 Minuten langsam ca. 12 Minuten schnell
		Teigtemperatur: ca. 25 °C
		Teigruhe: 90 Minuten im Raum
		Teigeinlage: 400 g
		Gär- und Lagerphase: über Nacht bei 4-6 °C
		Backtemperatur: 240 °C fallend auf 200 °C
		Backzeit: ca. 40 Minuten

Gesamtgewicht: 19,088 kg

Ofentemp.: 240 °C (0 °C unter der Temp. für Brötchen)

Backzeit ca.: 40 Min.

Ihr(e) Ansprechpartner(in): Frank Dudat.

Telefon: 06721 - 790 255 E-Mail: frank.dudat@csmingredients.com.

19.08.2024