



## Pane 42 Roggen

mit Genuit Verde, Pane d'oro und MADRE Pasten Malzsauer  
Weizenmischbrot

**Rezept-Nr.: 02700**

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 36

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
<b>Weizenvorteig:</b>		<b>Weizenvorteig:</b>
Weizenmehl Type 550	1,000	Die Zutaten zu einem glatten Teig kneten.
<b>Genuit Verde DE</b>	0,011	<b>Knetzeit:</b> 6 Minuten langsam
Hefe	0,007	3 Minuten schnell
Wasser, ca. 20 °C	0,700	<b>Teigtemperatur:</b> ca. 27 °C
-----		<b>Stehzeit:</b> 2 - 4 Stunden im Raum, danach 20 Stunden bei 5 °C im Kühlhaus
Weizenmehl Type 550	5,500	
Roggenmehl Type 1150	2,000	
<b>Pane d'oro</b>	1,500	
Olivenöl	0,300	Aus den Zutaten einen intensiv gekneteten Teig herstellen.
<b>MADRE Pasten Malzsauer</b>	0,250	Den Teig in geölte Wannen füllen und 90 Minuten Teigruhe geben.
<b>Genuit Verde DE</b>	0,190	Während der Teigruhe einmal aufziehen.
Speisesalz	0,240	Danach den Teig zu Stücken von 500 g abwiegen, ohne zu wirken
Hefe	0,090	zu leicht länglichen Broten zusammenfassen und mit dem Schluss
Wasser, ca.	7,000	nach unten in mit Roggenmehl ausgestaubte Formen legen.
-----		Die Teiglinge bei ca. 5 °C über Nacht im Kühlhaus lagern.
Dekor:		Es kann direkt aus der Kühlung heraus gebacken werden.
Roggenmehl Type 1150	0,400	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.
		<b>Knetung:</b> 8 Minuten langsam ca. 8 Minuten schnell
		<b>Teigtemperatur:</b> ca. 25 °C
		<b>Teigruhe:</b> 90 Minuten im Raum
		<b>Teigeinlage:</b> 500 g
		<b>Gär- und Lagerphase:</b> über Nacht bei 4-6°C
		<b>Backtemperatur:</b> 240 °C fallend auf 200 °C
		<b>Backzeit:</b> ca. 40 Minuten

**Gesamtgewicht: 19,188 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