



Pane 42 Leinsaat

mit Genuit Verde und Pane d'oro
Leinsaat-Weizenbrot

Rezept-Nr.: 02702

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 42

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
Quellstück: Stehzeit 3 Stunden		
Leinsaat	1,500	
Speisesalz	0,040	
Wasser	1,500	Aus den Zutaten einen intensiv gekneteten Teig herstellen.
-----		Den Teig in geölte Wannen füllen und 90 Minuten Teigruhe geben.
Weizenmehl Type 550	7,500	Während der Teigruhe einmal aufziehen.
Pane d'oro	1,500	Danach den Teig zu Stücken von 500 g abwiegen, ohne zu wirken
Olivenöl	0,300	zu leicht länglichen Broten zusammenfassen und mit dem Schluss
Genuit Verde DE	0,190	nach unten in mit Roggenmehl und Leinsaat ausgestreute Formen
Speisesalz	0,240	legen.
Hefe	0,090	Die Teiglinge bei ca. 5 °C über Nacht im Kühlhaus lagern.
Wasser, ca.	6,500	Es kann direkt aus der Kühlung heraus gebacken werden.
-----		Zum Backen die Teiglinge mit dem Schluss nach oben auf
Dekor:		Abziehapparate absetzen und mit Schwaden schieben.
Roggenmehl Type 1150	0,300	Nach ca. 20 Minuten den Zug ziehen und die Brote kräftig
Leinsaat	0,200	ausbacken.
		Knetung: 8 Minuten langsam ca. 12 Minuten schnell
		Teigtemperatur: ca. 25 °C
		Teigruhe: 90 Minuten im Raum
		Teigeinlage: 500 g
		Gär- und Lagerphase: über Nacht bei 4-6 °C
		Backtemperatur: 240 °C fallend auf 200 °C
		Backzeit: ca. 40 Minuten

Gesamtgewicht: 21,578 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