



Pane 42 Weizen

Genuit Start, Pane d'oro, allesgute Brotgenuss
Weizenbrot

Rezept-Nr.: 02546

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 Start DE | 0,015 | Knetzeit: 6 Minuten langsam |
| Wasser, ca. 20 °C | 0,700 | 3 Minuten schnell |
| ----- | | Teigtemperatur: ca. 27 °C |
| Weizenmehl Type 550 | 7,500 | Stehzeit: 2 - 4 Stunden im Raum, |
| Pane d'oro | 1,500 | danach 20 Stunden bei 5 °C im Kühlhaus |
| Genuit Start DE | 0,250 | |
| allesgute Brotgenuß | 0,150 | |
| Olivenöl | 0,300 | Aus den Zutaten einen intensiv gekneteten Teig herstellen. |
| Speisesalz | 0,240 | Den Teig in geölte Wannen füllen und 90 Minuten Teigruhe geben. |
| Wasser, ca. | 7,000 | Während der Teigruhe einmal aufziehen. |
| ----- | | Danach den Teig zu Stücken von 400 g abwiegen, ohne zu wirken |
| Dekor: | | nach unten in mit Weizenmehl ausgestaubte Formen legen. |
| Weizenmehl Type 550 | 0,400 | Die Teiglinge bei ca. 5 °C über Nacht im Kühlhaus lagern. |
| | | 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: 19,055 kg

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

Backzeit ca.: 40 Min.

Ihr(e) Ansprechpartner(in): Ulmer Spatz Fachberatung.

Telefon: 0800 418 418 0 E-Mail: hotline.brot-broetchen@csmingredients.com.

20.06.2023