



## Pane 42 Roggen

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

**Rezept-Nr.: 02547**

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 38

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
<b>Weizenvorteig:</b>		<b>Weizenvorteig:</b>
Weizenmehl Type 550	1,000	Die Zutaten zu einem glatten Teig kneten.
<b>Genuit Start DE</b>	0,015	<b>Knetzeit:</b> 6 Minuten langsam
Wasser, ca. 20 °C	0,700	3 Minuten schnell
-----		<b>Teigtemperatur:</b> ca. 27 °C
Weizenmehl Type 550	5,500	<b>Stehzeit:</b> 2 - 4 Stunden im Raum,
Roggenmehl Type 1150	2,000	danach 20 Stunden bei 5 °C im Kühlhaus
<b>Pane d'oro</b>	1,500	
<b>Genuit Start DE</b>	0,250	
<b>MADRE Pasten Malzsauer</b>	0,250	Aus den Zutaten einen intensiv gekneteten Teig herstellen.
Olivenöl	0,300	Den Teig in geölte Wannen füllen und 90 Minuten Teigruhe geben.
Speisesalz	0,240	Während der Teigruhe einmal aufziehen.
Wasser, ca.	7,000	Danach den Teig zu Stücken von 500 g abwiegen, ohne zu wirken
-----		zu leicht länglichen Broten zusammenfassen und mit dem Schluss
<b>Dekor:</b>		nach unten in mit Roggenmehl ausgestaubte Formen legen.
Roggenmehl Type 1150	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.
		<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: 19,155 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