Rezept-Nr.: **02550**

Pane 42 Leinsaat

mit Genuit Start und Pane d`oro

Leinsaat-Weizenbrot

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 42

Zutaten	Gewicht kg
Weizenvorteig:	
Weizenmehl Type 550	1,000
Genuit Start DE	0,015
Wasser, ca. 20 °C	0,700

Quellstück: Stehzeit 3 Stunden	
Leinsaat	1,500
Speisesalz	0,040
Wasser	1,500

Weizenmehl Type 550	7,500
Pane d`oro	1,500
Genuit Start DE	0,250
Olivenöl	0,300
Speisesalz	0,240
Wasser, ca.	6,500

Dekor:	
Roggenmehl Type 1150	0,300
Leinsaat	0,200

Herstellungshinweis

Weizenvorteig:
Die Zutaten zu einem glatten Teig kneten.
Knetzeit: 6 Minuten langsam
3 Minuten schnell
Teigtemperatur: ca. 27 °C
Stehzeit: 2 - 4 Stunden im Raum,
danach 20 Stunden bei 5 °C im Kühlhaus

Aus den Zutaten einen intensiv gekneteten Teig herstellen.
Den Teig in geölte Wannen füllen und 90 Minuten Teigruhe geben.
Während der Teigruhe einmal aufziehen.
Danach den Teig zu Stücken von 500 g abwiegen, ohne zu wirken zu leicht länglichen Broten zusammenfassen und mit dem Schluss nach unten in mit Roggenmehl und Leinsaat ausgestreute Formen legen.
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: **500 g**

Gär- und Lagerphase: **über Nacht bei 4-6 °C**

Backtemperatur: **240 °C fallend auf 200 °C**

Backzeit: **ca. 40 Minuten**

Gesamtgewicht: 21,545 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