



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
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	5,500	Stehzeit: 2 - 4 Stunden im Raum,
Roggenmehl Type 1150	2,000	danach 20 Stunden bei 5 °C im Kühlhaus
Pane d`oro	1,500	
Genuit Start DE	0,250	
MADRE Pasten Malzsauer	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
Dekor:		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.
		Knetung: 8 Minuten langsam
		ca. 8 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: 19,155 kg

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

Backzeit ca.: 40 Min.

Ihr(e) Ansprechpartner(in): Heinz-Georg Janßen.

Telefon: 0800 418 418 0 E-Mail: heinz-georg.janssen@csmingredients.com.

05.09.2022