



Pane 42 Leinsaat

mit Genuit Start und Pane d'oro
Leinsaat-Weizenbrot

Rezept-Nr.: 02550

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 Start DE	0,015	Knetzeit: 6 Minuten langsam
Wasser, ca. 20 °C	0,700	3 Minuten schnell
-----		Teigtemperatur: ca. 27 °C
Quellstück: Stehzeit 3 Stunden		Stehzeit: 2 - 4 Stunden im Raum,
Leinsaat	1,500	danach 20 Stunden bei 5 °C im Kühlhaus
Speisesalz	0,040	
Wasser	1,500	
-----		Aus den Zutaten einen intensiv gekneteten Teig herstellen.
Weizenmehl Type 550	7,500	Den Teig in geölte Wannen füllen und 90 Minuten Teigruhe geben.
Pane d'oro	1,500	Während der Teigruhe einmal aufziehen.
Genuit Start DE	0,250	Danach den Teig zu Stücken von 500 g abwägen, ohne zu wirken
Olivenöl	0,300	zu leicht länglichen Broten zusammenfassen und mit dem Schluss
Speisesalz	0,240	nach unten in mit Roggenmehl und Leinsaat ausgestreute Formen
Wasser, ca.	6,500	legen.
-----		Die Teiglinge bei ca. 5 °C über Nacht im Kühlhaus lagern.
Dekor:		Es kann direkt aus der Kühlung heraus gebacken werden.
Roggenmehl Type 1150	0,300	Zum Backen die Teiglinge mit dem Schluss nach oben auf
Leinsaat	0,200	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): Heinz-Georg Janßen.

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

05.09.2022