Verarbeitungsempfehlung
UNSER BUCHWEIZENVOLLKORN

Buchweizen-Vollkornbrot

UNSER BUCHWEIZENVOLLKORN	10,000 kg
Salz	0,200 kg
Hefe	0,120 kg
Wasser, ca.	7,800 l
Gesamtgewicht	18,120 kg

Knetzeit:	10 + 1 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur:	28 – 29 °C
Teigruhe:	ca. 30 Minuten
Teigeinlage:	0,820 kg für Dänenkästen
Zwischengare:	keine
Verarbeitungshinweise:	Nach der Teigruhe Teiglinge abwiegen, rund wirken, die Oberfläche befeuchten und in UNSER BUCHWEIZENVOLLKORN wälzen. Anschließend die Teiglinge in die gefetteten Kastenformen einlegen und zur Gare stellen. Bei guter Gare mit Dampf schieben, den man nach ca. 4 Minuten abziehen lässt.
Stückgare:	ca. 60 Minuten
Backtemperatur:	230 °C, fallend, mit Dampf
Backzeit:	50 – 60 Minuten (Kerntemperatur: 97 °C)