

Buttermilchbrot mit EXTRA und PANITOP-WEIZEN

Weizenmehl Type 550	6,000 kg
Roggenmehl Type 1150	4,000 kg
EXTRA	0,600 kg
PANITOP-WEIZEN	0,200 kg
Salz	0,200 kg
Hefe	0,250 kg
Wasser, ca.	7,200 l
<hr/> Gesamtgewicht	<hr/> 18,450 kg

Knetzeit: 4 + 4 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: ca. 27 °C

Teigruhe: ca. 30 Minuten

Teigeinlage: 0,900 kg

Zwischengare: keine

Verarbeitungshinweise: Nach der Teigruhe Teigstücke abwägen und nur kurz anstoßen, sodass eine gedrungene Form entsteht. Mit dem Schluss nach oben in gemehlte Tücher einziehen. Bei guter Gare die Teigstücke auf Abziehapparate setzen, zweimal der Länge nach einschneiden und mit Dampf schieben, den man nach ca. 2 Minuten abziehen lässt.

Stückgare: ca. 50 Minuten

Backtemperatur: 240 °C, fallend, mit Dampf

Backzeit: ca. 50 Minuten