

Rezept



Helvetia Brot

Rezept für ca. 23 Brote à 450 g Teigeinlage

REZEPT



Wasser	4'200 g
Helvetia Mix 100%	6'000 g
Backhefe.....	72 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	10'272 g

HERSTELLUNG



Alle Zutaten 6 Min. im 1. Gang und 1 Min. im 2. Gang kneten.

TEMP/STOCKGARE



Teigtemperatur: ca. 22-24 °C

Stockgare: 20-30 Min.

AUFARBEITEN



Teiglinge von 450 g abwiegen und von Hand rund wirken (nicht zu stark bearbeiten) und im Roggenmehl wenden. Auf Gärgutträger mit Schluss nach oben absetzen wie Schlumberger.

Stückgare: 15-20 Stunden bei 5 °C und 80% rel. Feuchte.

BACKEN



Ofentemperatur: Oberhitze 220 °C
Unterhitze 200 °C

Mit Dampf einschliessen, nach 20 Min. Zug öffnen und rösch ausbacken.

Backzeit: ca. 40-50 Min.

TIPP AUS DER PRAXIS



Das Roggenbrot Helvetia kann auch als 2 kg Brot gemacht und dann als viertel oder halbes Brot verkauft werden.

Teigeinlage 2'300 g, Backzeit ca. 70 Min.