

Rezept



Pane Luciane

16 Brote à 550 g Teigeinlage oder

20 Brote à 440 g Teigeinlage

REZEPT



Wasser	3'750 g
Hefe	100 g
Pane Luciane 20 %	1'000 g
Weizenmehl Typ 550	4'000 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	8'850 g

HERSTELLUNG



Alle Zutaten intensiv kneten. Im Spiralknetzer ca. 4 Min. im 1. Gang und 12-15 Min. im 2. Gang, bis sich der Teig vom Kesselrand löst.
Den Teig in zwei geölte Wannen aufteilen.

TEMP/STOCKGARE



Teigtemperatur: 24-26 °C

Stockgare: 2-3 Std. bei Raumtemperatur.

Über Nacht bei 5-7 °C (bei reduzierter Hefemenge, 60 g)

AUFARBEITEN



Teigwannen auf bemehlten Tisch stürzen. 440 g oder 550 g schwere Teiglinge lang abstechen, zu einer Spirale drehen oder der Länge nach einrollen, auf Gärgutträger absetzen und sofort backen.

BACKEN



Ofentemperatur: ca. 250 °C fallend auf 200 °C

Mit Dampf einschliessen und bei geöffnetem Zug ausbacken.

Backzeit: ca. 50-55 Min.