

Rezept



Vitakorn

Ca. 13 Brote à 440 g Teigeinlage oder

23 Brote à 250 g Teigeinlage

REZEPT



Teig:

Wasser	2'000 g
Vitakorn-Mix 40%	1'460 g
Weizenmehl Typ 550	2'180 g
Hefe	140 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	5'780 g

Zum Bestreuen:

Vitakorn Deko-Mix	ca. 300 g
-------------------------	-----------

HERSTELLUNG



Aus allen Zutaten einen plastischen Teig kneten.

Knetzeit (Spiralknetter): 6-7 Min. im 1. Gang und ca. 2 Min. im 2. Gang

TEMP/STOCKGARE



Teigtemperatur: ca. 26-28 °C

Stockgare: ca. 20 Min.

AUFARBEITEN



Teiglinge von 440 g oder 250 g abwiegen, länglich wirken, befeuchten und in Vitakorn Deko-Mix wenden und in Backformen (9 x 20 cm oder 9 x 13 cm) legen. Nach guter Gare Teiglinge einschneiden und backen.

BACKEN



Ofentemperatur: ca. 220 °C

Mit Dampf einschliessen und bei geöffnetem Zug ausbacken.

Backzeit: ca. 35-45 Min.