

Baumnußbrot

Rezept für ca. 47 Stück Brote
oder für ca. 210 Stück Brötchen



REZEPT

Nr. 1044

Teig

Weizenmehl Typ 550	6900 g
Roggenmehl	1380 g
Creapan 10-20%	1720 g
Backhefe	550 g
Speisesalz	280 g
Wasser	6900 g

zum Untermischen

Baumnuße	1380 g
----------	--------

Gesamtgewicht 19110 g

Zutatenliste Endprodukt

Bei Anwendung der vorgegebenen Rezeptur

Zutaten: WEIZENMEHL; Wasser; ROGGENMEHL; BAUMNÜSSE (8.4%); Hefe; HAFERVOLLKORNQUELLMEHL; WEIZENMALZQUELLMEHL, TEILWEISE GERÖSTET; Speisesalz; WEIZENMALZSCHROT; WEIZENVOLLKORNQUELLMEHL; WEIZENKLEBER; GERSTENMALZEXTRAKT, GETROCKNET; GETROCKNETER ROGGENSAUERTEIG; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.

Herstellung

Alle Zutaten, bis auf die Baumnuße zu einem plastischen Teig kneten. Am Schluss die Baumnuße kurz daruntermischen.

Knetzeit: 8 Minuten im 1. Gang und ca. 5 Minuten im 2. Gang

Temp / Stockgare

Teigtemperatur: ca. 25 °C

Stockgare: 60 Minuten

Aufarbeiten

Teiglinge von 400 g auswiegen und länglich aufwirken. Nach der Stückgare von ca. 50 Minuten mit Roggenmehl gut stauben und an der Oberfläche 5 mal länglich einschneiden und backen.

Backen

Ofentemperatur: ca. 230 °C

Mit Dampf einschicken und nach 25 Minuten bei offenem Zug ausbacken.

Backzeit: ca. 45 Minuten

Halbgebackenes

Für Halbgebackenes eignen sich Brötchen à ca. 90 g besonders gut

Backtemperatur: 230 °C abfallend auf 210 °C

Backzeit Brote: ca. 25 Minuten

Backzeit Brötchen: ca. 15 Minuten

Auskühlenphase: ca. 30 Minuten im Raum.

Zum Verpacken sollten Polybeutel verwendet werden, um das Austrocknen zu verhindern. Anschliessend einfrieren und bei - 18 °C lagern

Fertigbacken

Backtemperatur 220 °C

Gefrorene Gebäcke auf Backbleche setzen, ca. 15 Minuten antauen lassen und mit Dampf fertig backen.

Backzeit Brote: ca. 10 - 12 Minuten

Backzeit Brötchen: ca. 6 Minuten