

Chnebelbrot

Rezept für ca. 24 Stück Brote
oder für ca. 122 Stück Brötchen



REZEPT

Nr. 1030

Teig

Halbweissmehl	8600 g
Creapan 10-20%	1400 g
Backhefe	100 g
Speisesalz	210 g
Wasser	8000 g

Gesamtgewicht 18310 g

Zutatenliste Endprodukt

Bei Anwendung der vorgegebenen Rezeptur

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

Herstellung

Alle Zutaten zu einem plastischen Teig kneten. Teig muss sich vom Kesselrand lösen.
Knetzeit: 10 Minuten im 1. Gang und ca. 10 Minuten 2. Gang
Teig in eine geölte Wanne geben und bei Raumtemperatur 2 - 3 Stunden reifen lassen.
Teig einmal zusammenlegen.

Temp / Stockgare

Teigtemperatur: ca. 23 °C
Stockgare im Kühlschrank 18 - 20 Stunden
Teigwanne ca. 1 Stunde in der Backstube stehen lassen.

Aufarbeiten

Teigstücke von 450 g abwägen, in die gewünschte Form geben und auf Einschiessapparate absetzen.
Stückgare: ca. 10- 15 Minuten

Backen

Ofentemperatur: 240 °C abfallend auf 220 °C
Mit Dampf einschiessen, nach halber Backzeit Zug öffnen.
Backzeit: ca. 40 Minuten

Halbgebackenes

Für Halbgebackenes eignen sich Brötchen à ca. 150 g besonders gut
Backtemperatur: 240 °C abfallend auf 220 °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: 10 - 12 Minuten
Backzeit Brötchen: 6 - 8 Minuten

*Gemeinsam -
aus Leidenschaft*



margo