



Premium Natursauerteig

Durch Zugabe von Premium Natursauerteig ist stets eine optimale Versäuerung gewährleistet. Die daraus hergestellten Backwaren erhalten den typischen Sauerteigcharakter. Volles Aroma und eine lange Frischhaltung sind garantiert.

Eine Auslobung der Backwaren „Mit Natursauerteig gebacken“ ist möglich.



Rezeptvorschlag:

Roggenmischbrot

Betriebsrezeptur

Roggenmehl	7,000 kg	_____
Weizenmehl	3,000 kg	_____
Premium Natursauerteig	0,400 kg	_____
Premium Malzextrakt-Dunkel	0,300 kg	_____
Premium Gold-Stabil	0,200 kg	_____
Meersalz	0,200 kg	_____
Hefe	0,150 kg	_____
Kümmel	0,150 kg	_____
Wasser	ca. 7,600 l	_____

Teiggewicht	19,000 kg	

Knetzeit: Ca. 6 Minuten langsam und 3 Minuten schnell.

Temperatur: Die optimale Teigtemperatur liegt bei 28 - 29 °C.

Teigruhe: Ca. 5 bis 10 Minuten.

Aufarbeitung: Nach der Teigruhe werden Teigstücke von ca. 1,800 kg abgewogen und rundgewirkt. Die Oberseite gut in Roggenmehl wälzen, auf Gärgutträger absetzen und zur Gare stellen.

Gärzeit: Die Gärzeit beträgt bei 28 °C und 65 % relativer Luftfeuchtigkeit ca. 60 Minuten.

Backprozess: Bei voller Gare werden die Brote bei ca. 260 °C mit normaler Schwadenmenge in den Ofen geschoben. Nach 2 Minuten Anbackzeit wird der Zug gezogen und je nach Ofentyp die Backtemperatur auf 180 °C reduziert. Das Brot wird üblicherweise kräftig ausgebacken!

Backzeit: Die Gesamtbackzeit beträgt ca. 90 Minuten.