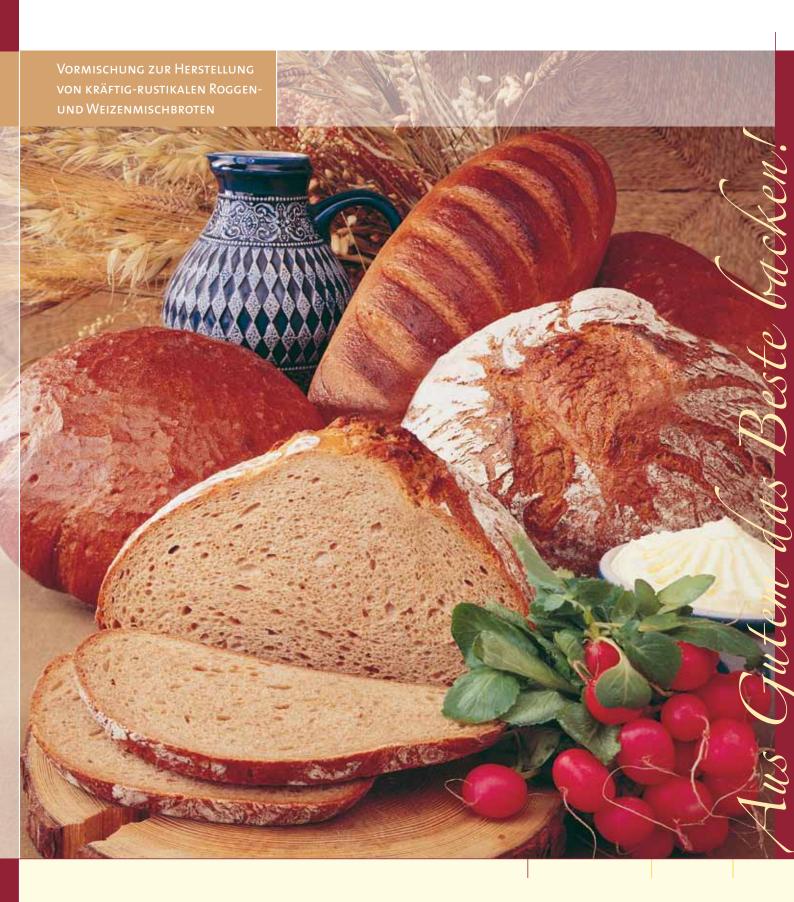
KOMPLET Altenburger





KOMPLET Altenburger

VORMISCHUNG ZUR HERSTELLUNG VON KRÄFTIG-RUSTIKALEN ROGGEN- UND WEIZENMISCHBROTEN

Altenburger-Brot

Rezeptur für 20 Stück à 750 g

Teig:

 KOMPLET Altenburger
 10,000 kg

 Hefe
 0,300 kg

 Wasser
 7,000 - 7,500 kg

 Gesamtgewicht
 17,300 - 17,800 kg

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten des Teiges einen Teig bereiten.

Knetzeit (Spirale): 8 Minuten 1. Stufe

2 Minuten 2. Stufe

Teigtemperatur: 26 - 28 °C

Den Teig nach dem Knetprozess ruhen lassen.

Teigruhe: 20 Minuten

Nach der Teigruhe Stücke abwiegen und je nach Wunsch rund oder länglich aufarbeiten. Anschließend in Brotformen geben und auf Gare stellen.

Teigeinwaage: 0.850 kg

Stückgare: 30 - 40 Minuten bei 30 °C

und 70 % r.F.

Danach mit Schwaden abbacken. Je nach Brotform den Zug öffnen und nach 10 Minuten die Temperatur reduzieren.

Backtemperatur: 250 °C fallend auf 200 °C

Backzeit: 55 - 65 Minuten

Verkehrsbezeichnung: Roggenmischbrot

Schwarzwälder-Brot

Rezeptur für 19 Stück à 750 g

Teig:

 KOMPLET Altenburger
 5,000 kg

 Weizenmehl Type 550
 5,000 kg

 Hefe
 0,300 kg

 Salz
 0,100 kg

 Wasser
 ca. 6,500 kg

Gesamtgewicht ca. 16,900 kg

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten des Teiges einen Teig bereiten.

Knetzeit (Spirale): 6 Minuten 1. Stufe 5 Minuten 2. Stufe

Teigtemperatur: 26 - 28 °C

Den Teig nach dem Knetprozess ruhen lassen.

Teigruhe: 20 Minuten

Nach der Teigruhe Stücke abwiegen, rund wirken und länglich aufarbeiten. Anschließend in gemehlte Brotformen geben und auf Gare stellen.

Teigeinwaage: 0,850 kg

Stückgare: 30 - 40 Minuten bei 30 °C

und 70 % r.F.

Danach mit Schwaden abbacken. Nach 5 Minuten den Zug öffnen und wie üblich ausbacken.

Backtemperatur: 250 °C fallend auf 200 °C

Backzeit: 50 - 60 Minuten **Verkehrsbezeichnung:** Weizenmischbrot

