

Schwarzbierstangen, 300 g mit WURZELBROT 20

KOMPLET WURZELBROT 20

Teig

WURZELBROT 20	2.000 g
Weizenmehl, Type 550	8.000 g
Hefe	200 g
Wasser	4.800 g
Schwarzbier	2.000 g
Gesamt Teig	17.000 g

zum Unterkneten

Röstzwiebeln	400 g
Gesamt zum Unterkneten	400 g

Dekor

Roggenmehl, Type 997	250 g
Brösel	250 g
Gesamt Dekor	500 g

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten des Teiges einen Teig bereiten. Die Röstzwiebeln am Ende der Knetzeit kurz unterlaufen lassen. Anschließend den Teig in Wannen geben und in die Kühlung stellen.

Knetzeit:

langsamen Gang

ca. 6 Minuten im Schnellgang

Teigtemperatur:

Teigruhe:

Nach der Teigruhe Stücke abwiegen und mit kurzer Zwischengare zu Stangen ausformen. Anschließend an der Oberfläche leicht anfeuchten und in der Dekormischung (etwa 10 g pro Stück) wälzen. Zum Schluss auf Gärgutträger setzen und auf Gare stellen.



Teigeinwaage:

Stückgare:
r.F.

Bei 3 / 4 - Gare mehrfach einschneiden und mit Schwaden abbacken.

Backtemperatur:

Backzeit:

Aus Gutem das Beste Backen!

