

WURZELBROT *Classic*

KOMPLET WURZELBROT 20

Hauptteig

WURZELBROT 20	2.900 g
Weizenmehl, Type 550	11.500 g
Hefe	50 g
Wasser	11.600 g
Gesamt Hauptteig	26.050 g

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten des Teiges einen Teig bereiten und ruhen lassen.

Knetzeit:

15 - 25 Minuten 2. Stufe

(Der Teig muss sich vom Kesselrand lösen)

Teigtemperatur:

Den Teig nach dem Knetprozess in 2 leicht geölte
Wannen geben.

Teigruhe:

Nach der Teigruhe den Teig auf dem bemehlten
Arbeitstisch ausbreiten und in längliche Stücke teilen.

Ohne eine weitere Verarbeitung die Teigstücke an
den Enden gegeneinander verdrehen und gut
bemehlt auf Abziehapparate aufsetzen.

Einwaage: 325 g (für 300 g Brote)

575 g (für 500 g Brote)

Danach ohne Gare diekt mit Dampf schieben. Nach
ca. 5 Minuten die Backtemperatur auf 200 ° C
reduzieren.



Aus Gutem das Beste backen!