

Brot mit UNSER PREMIUM KORN 50

KOMPLET MAXI KORN 50

Hauptteig

UNSER PREMIUM KORN 50	5.000 g
Weizenmehl, Type 550	4.000 g
Roggenmehl, Type 997	1.000 g
Hefe	400 g
Wasser, ca.	7.000 g
Gesamt Hauptteig	17.400 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten und ruhen lassen.

Knetzeit:
Stufe

ca. 6 Minuten 2. Stufe

Teigtemperatur: ca. 26 °C

Teigruhe: ca. 10 Minuten

Nach der Teigruhe den Teig verwiegen.

Teigeinwaage: ca. 0,600 kg pro Stk.

Den Teig als Brote aufarbeiten, anfeuchten und die Oberseite nach betrieblichen Wünschen dekorieren.

Die Teiglinge auf Gare stellen, vor dem Backen länglich einschneiden und mit Schwaden abbacken.

Garzeit: ca. 45 - 50 Minuten bei 30 °C und 70 % r.F.

Backtemperatur: ca. 220 °C fallend auf 200 °C

Backzeit: ca. 40 Minuten

MEISTERTIPP:



Als Dekor bietet sich heller Sesam, eine individuelle Saatenmischung oder auch Weizenmehl an.

Für einen kräftigeren Brotgeschmack empfehlen wir eine Mischung aus 2/3 UNSER PREMIUM KORN 50-Grundteig und 1/3 betriebseigenem Roggenmischbrotteig.

Aus Gutem das Beste backen!

