

Landkruste Rustikal mit WURZELKERNI 30

KOMPLET WURZELKERNI 30

Teig

WURZELKERNI 30	3.000 g
Weizenmehl, Type 550	5.000 g
Roggenmehl, Type 997	1.700 g
ROGGENVOLLSAUER	300 g
Hefe	50 g
Wasser, ca.	7.500 g
Gesamt Teig	17.550 g

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten einen Teig bereiten und ruhen lassen.

Knetzeit (Spirale): 5 Minuten 1. Stufe

8 Minuten 2. Stufe

Teigtemperatur: 24 – 25 °C

Teigruhe: 2,5 Stunden

Nach der Teigruhe den Teig verwiegen, die Teigstücke quadratisch ausformen, die Ecken zur Mitte hin einschlagen und fest andrücken

Mit dem Schluss nach unten in leicht bemehlte Gärkörbe setzen oder in Tücher auf Gärgutträger einziehen und auf Gare stellen.

Teigeinwaage: 0,600 kg pro Stk.

Stückgare: 1,5 Stunden bei Raumtemperatur (22 – 24 °C)

Nach der Stückgare die Brote mit dem Schluss nach oben auf Abziehapparate stürzen und mit Schwaden einschieben.

Backtemperatur: 240 °C fallend auf 200 °C



Backzeit:

45 – 50 Minuten

MEISTERTIPP:

Die Brote können auch nach der Aufarbeitung und einer 15 minütigen Entspannungsphase bei 7 °C über Nacht in der Kühlung aufbewahrt werden.

Das Abbacken kann dann nach Bedarf erfolgen.

Aus Gutem das Beste backen!

