

VOLL IM KORN-Brot, indirekte Teigführung mit VOLL IM KORN

KOMPLET VOLL IM KORN

Quellstück

VOLL IM KORN, Quellstück für Brot,
Grundrezept 17.000 g

Gesamt Quellstück 17.000 g

Hauptteig

Wasser 1.000 g

Hefe 140 g

Gesamt Hauptteig 1.140 g

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten und dem Quellstück (s.
Grundrezept) einen Teig bereiten und ruhen lassen.

Knetzeit (Spirale): ca. 20 Minuten 1. Stufe

Teigtemperatur: 28 – 30 °C

Teigruhe: ca. 30 Minuten

Nach der Teigruhe in 5er Kastenverbände (20x10x7
cm) einfüllen, glattstreichen, die Oberfläche
anfeuchten,

mit Haferflocken bestreuen und auf Gare stellen.

Teigeinwaage: ca. 1.000 kg pro Stück

Stückgare: 45 – 60 Minuten bei 30
°C und 70 % r.F.

Die Form sollte bis knapp unter den Rand gefüllt sein.

Nach der Gare mit Schwaden abbacken.

Nach 2 Minuten den Zug für 10 Minuten öffnen.

Backtemperatur: ca. 180 °C

Backzeit: ca. 75 Minuten



Aus Gutem das Beste backen!



info@komplet.com
www.komplet.com