

# WURZELBROT, 500 g mit WURZELBROT 20

## KOMPLET WURZELBROT 20

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

### Verarbeitung:

Aus allen Zutaten einen Teig bereiten.

Knetzeit: im Spiralknetter: 15 min. in der 1. Stufe

15 min. 2. Stufe (der Teig muß sich vom Kesselrand lösen)

Den Teig nach dem Knetprozess in die dafür vorgesehene ( leicht geölte) Wanne geben, damit sich der Teig beim Stürzen leicht löst.

Teigtemperatur:	ca. 24 °C
Teigruhe:	3 - 4 Std. bei 23 °C
Einwaage:	575 g pro Stk.

Nach der Teigruhe den Teig auf den gut bemehlten Arbeitstisch stürzen und ausbreiten. Anschließend zu länglichen Stücken von je 575 g abwiegen.

Achtung: Die Teigstücke nicht rund-/ oder langwirken!

Die Teigstücke auf der gut bemehlten Arbeitsfläche an den Enden ca. 2-3 Mal gegeneinander verdrehen und auf Abziehapparate aufsetzen.

Danach ohne weitere Gare mit Dampf einschieben.

Nach etwa 5 Minuten die Backtemperatur auf 200°C reduzieren.

Stückgare: keine



Backtemperatur: 250 °C fallend auf 200 °C

Backzeit: ca. 50 Minuten

*Aus Gutem das Beste backen!*

