



Böhmerwälder

75/25-Weizenmisch, mit Schrotanteil

	Basis	1,0 x	2,0 x	3,0 x
Sauerteig TA180	2,700 kg	2,700	5,400	8,100
Roggenmehl Type 997/1150	1,500 kg	1,500	3,000	4,500
Wasser	1,200 kg	1,200	2,400	3,600
Quellstück	3,000 kg	3,000	6,000	9,000
Quellroggen	1,000 kg	1,000	2,000	3,000
Wasser kalt	2,000 kg	2,000	4,000	6,000
Weizenmehl Type 812/1050	7,500 kg	7,500	15,000	22,500
minimalback0,5%	0,015 kg	0,015	0,030	0,045
Salz	0,230 kg	0,230	0,460	0,690
liquimalt gold	0,300 kg	0,300	0,600	0,900
Hefe (Menge nach Führung)	0,200 kg	0,200	0,400	0,600
Pflanzenöl	0,150 kg	0,150	0,300	0,450
Wasser ca.	4,000 kg	4,000	8,000	12,000
26.3.17 20:08	18,095	18,095	36,190	54,285

Anmerkungen zu Rohstoffen

- der Quellroggen nimmt, da er gedämpft wurde, auch im kalten Quellstück genug Wasser auf
- mit dem minimalback werden sowohl Stand als auch Volumen deutlich optimiert

Herstellung Hauptteig

Knetzeit langsam

Knetzeit schnell

Teigtemperatur

Teigruhe

6 Minuten

4 Minuten (entsprechend auskneten)

25°

20 - 30 Minuten

Gare

Dauer

50 Minuten bei freigeschobenem Brot, 60 Minuten bei Kastenbrot, darauf die Hefemenge anpassen.

Variationen

- betriebseigenen Sauerteigs verwenden, Menge nach gewünschtem Geschmack
- Verschieben der Getreideanteile (mehr Roggen oder mehr Weizen) je nach gewünschter Lockerung des Brotes.