

Weizenmischbrot

mit LIEVITO MADRE PURO ATTIVO und IREKS-VOLLSAUER



Gärverzögerung bei 18 – 20 °C

Weizenmehl Type 550	7,500 kg
Roggenmehl Type 997	1,750 kg
LIEVITO MADRE PURO ATTIVO	0,500 kg
IREKS-VOLLSAUER	0,250 kg
Salz	0,200 kg
Wasser, ca.	7,000 l
Gesamtgewicht	17,200 kg

Knetzeit:	6 + 5 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur:	30 – 32 °C (unbedingt einhalten)
Teigruhe:	2 Stunden im Gärraum
Teigeinlage:	0,900 kg
Zwischengare:	keine
Verarbeitungshinweise:	Nach der Teigruhe den Teig abwägen und zu rechteckigen Teiglingen zusammenlegen. Anschließend die Teigstücke noch etwas auslängen und mit dem Schluss nach oben in stark bemehlte Gärkörbe legen. Über Nacht bei 18 – 20 °C führen. Die reifen Teiglinge auf Abziehapparate stürzen, einmal einschneiden und mit Dampf backen.
Stückgare:	15 – 20 Stunden über Nacht bei 18 – 20 °C
Backtemperatur:	240 °C, fallend auf 220 °C, mit Dampf
Backzeit:	ca. 45 Minuten