

Walnuss - Pflaumen - Brot mit LA4					
-----------------------------------	--	--	--	--	--

(Gebäcksorte)

Rezept	kg / l	kg / l	kg / l	kg / l	kg / l
Zutaten / Rohstoffe	100,0				
Sauerteig					
Roggenmehl 1350	1,250 kg				
Florapan LA4	0,005 kg				
Wasser	1,250 kg				
Stehzeit 18 - 24 h	2,512 kg				
Weizenmehl 550	5,750 kg				
Roggenmehl 1150	3,000 kg				
Roggensauerteig TA 200	2,500 kg				
Gluten	0,200 kg				
Essential Soft	0,050 kg				
Brotgewürz	0,030 kg				
Walussbruch geröstet	1,500 kg				
Pflaumen getrocknet gehackt	1,500 kg				
Salz	0,280 kg				
Speiseoel	0,200 kg				
Hefe	0,200 kg				
Wasser ca.	5,000 kg				
Gesamtgewicht	18,600 kg				
Stückzahl / lt. Stückerinlage					

Parameter	Werte	
Knetung	Langsam	Schnell
Knetzeit (Min.) ca.	6 Min.	6 Min.
Teigtemperatur (°C)	26°C - 28°C	
Teigruhe (Min.)ca.	20 min	
Teigeinlage in kg	0,550 kg	
Aufarbeitung	länglich	
Dekor 1:1	Weizenmehl : Hartweizengries	Name: Thomas Baumann
Kühlung +6°C	16 - 24 h	Tel.:
Backtemperatur	250°C - 210°C	E-Mail: tbaumann@lallemand.com
Backzeit ca.	30 - 35 min	Mobil:

gut auskneten

Hefemenge und Teigtemperatur den Jahreszeiten anpassen !

Wassermenge den Mehlqualitäten anpassen !

Walnüsse und geackte, getrocknete Pflaumen zum Ende langsam unterarbeiten,