Brot-Brot

Foto: Bauhofer

Zutaten 28 Stück

Sauerteig	
2,439 kg	Roggenmehl, Type 1150
1,945 kg	Wasser
0,242 kg	Anstellgut
Roggenmischteig	
4,381 kg	Sauerteig (o. Anstellgut)
3,680 kg	Roggenmehl, Type 1150
2,629 kg	Weizenmehl, Type 812
0,158 kg	Salz
0,105 kg	Hefe
3,943 kg	Wasser
Weizenteig	
1,256 kg	Weizenmehl, Type 812
0,050 kg	Backmargarine
0,026 kg	Salz
0,038 kg	Weißbrot-Backmittel
0,038 kg	Hefe
0,701 kg	Wasser

Tipps zu Herstellung und Verkauf von Brot-Brot

Herstellung

Gesamtmehlmenge: 10,0 kg
Sauerteig:
Detmolder Einstufenführung;
TA 180; TT 28 °C; TR 16 Std.;
Roggenmischteig:
Kneten (spiral): 4 + 2 Min.;
Teigtemperatur (TT): 28 °C;
Teigruhe (TR): 10 bis 15 Min.;
Weizenteig:
Kneten (spiral): 2 + 4 Min.;
Teigtemperatur (TT): 25 °C;
Teigruhe (TR): 10 Min.;
Aufarbeitung:
Roggenmisch-Teigeinlage:
520 g/Stück
Weizen-Teigeinlage: 80 g/Stück
1. Roggenmisch-Teigstücke auslängen und den Weizenstrang mittig – längs auf den Roggenteig – auflegen.
2. Den Roggenmischteig dann längs überschlagen, so dass man den Weizenteig nicht mehr sieht.
3. Teigstücke nun noch etwas auslängen und mit Schluss nach oben in Brotkörbe absetzen.
Stückgare:
Gärraum: 30 bis 35 °C; 70 bis 75 % rel. Luftfeuchte
Gärzeit: 60 Min. (volle Gare)

Backvorbereitung:
Teiglinge nach der Gare auf Abzieher kippen, mit Wasser abstreichen und nach Belieben schneiden oder igeln (stippen).
Backen:
Mit Schwaden einschieben.
Backtemperatur: 220 – 200 °C, fallend
Backzeit: 35 Min.

Tipp der Jury

Das Brot spielt seine optische Stärke erst im Anschnitt auf. Deshalb eignet es sich gut für ein Brotaufschnitt-Sortiment und auch im Catering-Angebot.

Fakten

Verkehrsbezeichnung:
Roggenmischbrot 57/43
Zutaten:
Roggenmehl, Weizenmehl, Wasser, Salz, Hefe, Backmittel
Zutaten mit ausgewiesenen Allergenen:
Roggen, Weizen
Geschmack:
Harmonische Verbindung von Optik und Geschmack von Roggen- und Weizenbrot
Haltbarkeit:
2 Tage

Die Bäcker

Dominic Eckardt und Neil Götz mit Lehrerin Beate Diers

Elisabeth-Selbert-Schule, Hameln

Branchen-Rezeptwettbewerb „Grand Prix für Roggenbäcker"

Veranstalter

VERBAND DEUTSCHER MÜHLEN

Verband Deutscher Großbäckereien e.V.

Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V.

Projektorganisation

GMF Vereinigung Getreide-, Markt- und Ernährungsforschung

Sponsor

RYE BELT GROWING PERSPECTIVES
eine Initiative der KWS

Medienpartner

ABZ abz online Allgemeine BäckerZeitung