



Hopf-Malz-Brot



Zutaten 32 Stück

Sauerteig

- 1,700 kg Roggenmehl, Type 1150
- 1,360 kg Wasser
- 0,085 kg Anstellgut

Quellstück

- 1,000 kg Sonnenblumenkerne
- 1,000 kg Wasser

Hopfenstück

- 0,021 kg Hopfen 45/100
- 0,200 kg Wasser

Hauptteig

- 3,060 kg Sauerteig (o. Anstellgut)
- 2,000 kg Quellstück
- 0,221 kg Hopfenstück
- 3,400 kg Roggenmehl, Type 1150
- 4,900 kg Dinkelmehl, Type 630
- 0,200 kg Salz
- 0,150 kg Hefe
- 0,200 kg Malz, hell
- 5,340 kg Wasser

Tipps zu Herstellung und Verkauf von Hopf-Malz-Brot

Herstellung

Gesamtmehlmenge: 10,0 kg

Sauerteig:

Detmolder Einstufenführung;
TA 180; TT 28 °C; TR 16 Std.;

Quellstück:

Sonnenblumenkerne mit Wasser
übergießen; TR 16 Std.

Hopfenstück:

Hopfenpellets mit kochendem
Wasser übergießen; TR 1 Std.

Hauptteig:

Kneten (spiral): 5 + 2 Min;
Teigtemperatur (TT): 28 °C;
Teigruhe (TR) 40 Min.;

Aufarbeitung:

Teigeinlage (TE): 600 g/Stück

1. Nach dem Abwiegen rundwirken
und mit Schluss nach oben in runde
gemehlte Körbe absetzen.

2. Auf Gare stellen.

Backvorbereitung:

Teiglinge nach $\frac{3}{4}$ Gare auf den Ab-
zieher kippen und die Oberfläche
als Dreieck drei Mal einschneiden.

Backen:

Mit Schwaden einschieben, nach
2 Min. Zug ziehen und bei geöffnetem
Zug ausbacken.

Backtemperatur: 230 °C, fallend

Backzeit: 40 Min.

Tipp der Jury

Mit diesem Brotrezept kann der Bä-
cker eine Vermarktungsaktion in
Zusammenarbeit mit einer regio-
nalen Brauerei starten.

Fakten

Verkehrsbezeichnung:

Roggenmischbrot mit Dinkelmehl

Zusatzstoffe:

Keine

Zutaten:

Roggenmehl, Wasser, Dinkelmehl,
Sonnenblumenkerne, Salz, Malz,
Hefe, Hopfen

Zutaten mit

ausgewiesenen Allergenen:

Roggen, Dinkel

Geschmack:

Der Hopfen gibt dem Brot eine an-
genehm bittere Note, die das süß-
liche Malz wieder ins richtige Licht
rückt

Haltbarkeit:

3 Tage

Haltbarkeit:

3 Tage

Haltbarkeit:

3 Tage

Haltbarkeit:

3 Tage

Haltbarkeit:

3 Tage

Die Bäcker



Schüler der Bäckereiunter-
richtsklasse H2-3BA13/14 der
Bertha-Benz-Schule Sigmarin-
gen mit Fachlehrer Günter Lutz.
Bei der Preisverleihung vertreten
durch Günter Lutz, Steven Haas
und Kevin Weber (von links).

Branchen-Rezeptwettbewerb „Grand Prix für Roggenbäcker“

Veranstalter



Projektorganisation



Sponsor



Medienpartner

