2. Platz

Hopf-Malz-Brot

Foto: Bauhofer

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 ¾ Gare auf den Abzieher 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 Bäcker eine Vermarktungsaktion in Zusammenarbeit mit einer regionalen 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 angenehm bittere Note, die das süßliche Malz wieder ins richtige Licht rückt
Haltbarkeit:
3 Tage

Die Bäcker

Schüler der Bäckereiunterrichtsklasse H2-3BA13/14 der Bertha-Benz-Schule Sigmaringen 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

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