

REZEPT mit

BÖCKER DUO *aromatique*



Rezept

(für 10 kg Gesamt-Mehlmenge berechnet)

Brotteig:	1,000 kg	BÖCKER DUO aromatique
	8,000 kg	Weizenmehl Typ 550
	2,000 kg	Roggenmehl Typ 1150
	7,000 ℓ	Wasser (ca.)
	0,150 kg	Salz
	0,200 kg	Hefe

18,350 kg Brotteig

Teigknetung:

Spiralkneter:	4 + 2 Minuten
Teigausbeute:	170 TA (ca.)
Teigtemperatur:	26 – 28 °C
Teigruhe:	60 Minuten

Nach der Teigruhe den Teig mit tropfnassen Händen ausheben und formen (der Teig ist sehr weich). Danach den Teig auf Abzieher (mit Papier) setzen und direkt mit Dampf in den Ofen schieben, nach ca. 2–3 Minuten den Zug öffnen. Nach 10 Minuten den Zug wieder schließen und das Brot ausbacken.

Ofentemperatur:	250/240 °C, fallend auf 210 °C
Backzeit:	60 – 70 Minuten (für 1000-g-Brote)

Weizenmischbrot 80/20

„Ausgehobenes Brot“

Direkte Herstellung mit
BÖCKER DUO aromatique

(Zugabe: 10 % auf Mehl)



10/2011

