

REZEPT mit BÖCKER Germe

aus Weizenkeimen



NEUE REZEPT-IDEE
ZUR IBA 2015

Herstellungs-Rezept

(für 10 kg Gesamt-Mehlmenge berechnet)

Teigherstellung:	0,200 kg	BÖCKER Germe
	10,000 kg	Weizenmehl
	7,000 ℓ	Wasser (ca.)
	0,200 kg	Salz
	0,200 kg	Backmittel
	0,200 kg	Hefe
	17,800 kg	Ciabattateig

Teigknetung:

Spiralknetter: 3 + 10 Minuten

Teigausbeute: 170 (ca.)

Teigtemperatur: 26 – 27 °C

Nach der Teigruhe von ca. 90 Minuten den Teig als Teppich auf einem bemehlten Untergrund ausbreiten. Teigstücke von ca. 350 g abstechen und auf Bleche setzen. Ciabatta-Teiglinge für ca. 30–45 Minuten auf Gare stellen. Anschließend mit Schwaden in den Ofen bringen.

Backtemperatur: 240 °C Ober-/ 230 °C Unterhitze

Backzeit: 15–20 Minuten, nach der Hälfte der Backzeit den Zug öffnen.

Nach dem Backprozess die halb gebackenen Ciabatta bei –30 °C schockfrosteten. Anschließend in Polybeutel verpackt bei –18 bis –20 °C in den Lagerfroster bringen.

Halbgebackene Ciabatta

Direkte Herstellung mit
BÖCKER Germe



Zubereitung in der Filiale:

Auftauen



20–30
Minuten



Etagenofen



10 Minuten bei
220–230 °C



Heißluftofen



10 Minuten bei
ca. 200 °C

Nach der Hälfte der
Backzeit den Zug öffnen



Dampfzugabe
normal

