

REZEPT mit BÖCKER RS Liquid



Rezept

(für 10 kg Gesamt-Mehlmenge berechnet)

Teig:	9,000 kg	Weizenmehl Type 550
	1,000 kg	Roggenmehl Type 1150
	1,000 kg	BÖCKER RS Liquid
	5,800 l	Wasser (ca.)
	0,150 kg	Salz
	0,200 kg	Hefe
	17,150 kg	Teig

Teigknetung:

Spiralknetter:	2 + 4 Minuten
Teigausbeute:	158 (ca.)
Teigtemperatur:	26 °C
Teigruhe:	10 + 10 Minuten

Stangenbrote:

Nach der Teigruhe Teigstücke von 450 g abwiegen und leicht in Form bringen. 10 Minuten ruhen lassen. Anschließend endgültig in Form bringen und auf Bleche legen. Auf Gare stellen. Nach der Gare die Brote wie gewünscht schneiden und mit Mohn, Sesam oder Käse bestreuen oder mit Mehl bestäuben. Die Stangenbrote mit Schwaden in den Ofen bringen.

Stückgare:	35 - 40 Minuten
Backtemperatur:	240 / 230 °C
Backzeit:	ca. 30 - 35 Minuten



„Partystange“

Direkte Herstellung mit
BÖCKER RS Liquid



04/2015

