

REZEPT mit BÖCKER Durum



Rezept

(für 10 kg Gesamt-Mehlmenge berechnet)

Brotteig:	0,400 kg BÖCKER Durum
	10,000 kg Weizenmehl
	6,500 ℓ Wasser (ca.)
	0,200 kg Salz
	0,300 kg Hefe
	<hr/> 17,400 kg Brotteig <hr/>

Teigknetung:

Spiralknetter: 6 Minuten langsam, 2 Minuten schnell

Teigausbeute: 165 (ca.)

Teigtemperatur: 26 - 27 °C

Teigruhe: 10 - 15 Minuten

Teigstücke von 600 g abwiegen, rundwirken und nochmals kurz entspannen lassen. Langwirken und in Körbe legen oder in Tücher einziehen.

Bei 3/4 Gare auf Abzieher setzen, schneiden und mit Schwaden in den Ofen schieben.

Backtemperatur: 230 - 240 °C

Backzeit: 30 - 35 Minuten

Weißbrot

Direkte Herstellung mit
BÖCKER Durum



02/2014

