

Hartweizenbrot

mit LIEVITO MADRE PURO ATTIVO und BACKEXTRAKT



Lievito Madre:

Hartweizenmehl Rimacinata	4,500 kg
LIEVITO MADRE PURO ATTIVO	0,500 kg
Wasser	2,800 l
Gesamtgewicht	7,800 kg

Knetzeit:	ca. 4 Minuten
Teigtemperatur:	28 – 29 °C*
Stehzeit:	ca. 16 Stunden bei Raumtemperatur

* Die Einhaltung der Teig- und Raumtemperatur zur Reifung des Lievito Madre ist für die optimale Entwicklung der Mikroorganismen und der Teige erforderlich.

Teig:

Lievito Madre	7,800 kg
Hartweizenmehl Rimacinata	5,000 kg
BACKEXTRAKT	0,100 kg
Salz	0,220 kg
Wasser, ca.	5,100 l
Gesamtgewicht	18,220 kg

Knetzeit:	5 + 7 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur:	26 – 27 °C
Teigruhe:	90 Minuten
Teigeinlage:	0,850 kg
Zwischengare:	keine

- Verarbeitungshinweise: Nach der Teigruhe den Teig abwiegen, leicht einschlagen und länglich aufarbeiten. Mit dem Schluss nach oben in bemehlte Gärkörbe legen und zur Gare stellen. Anschließend über Nacht führen. Die reifen Teiglinge mit dem Schluss nach unten auf Abziehapparate stürzen, einschneiden und mit Dampf backen.
- Stückgare: 90 Minuten, anschließend Gärverzögerung über Nacht bei 5 °C
- Backtemperatur: 245 °C, fallend, mit Dampf
- Backzeit: 45 – 50 Minuten