

## Rustikales Brot mit PASTE FOR TASTE SEEDS und LIEVITO MADRE PURO ATTIVO



Weizenmehl Type 550	8,500 kg
Roggenmehl Type 997	1,000 kg
PASTE FOR TASTE SEEDS	3,240 kg
LIEVITO MADRE PURO ATTIVO	0,500 kg
Salz	0,210 kg
Wasser, ca.	7,500 l
<b>Gesamtgewicht</b>	<b>20,950 kg</b>

Knetzeit: 4 + 10 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: 30 – 32 °C (unbedingt einhalten)

Teigruhe: 2 Stunden im Gärraum

Teigeinlage: 0,900 kg

Zwischengare: keine

Verarbeitungshinweise: Nach der Teigruhe den Teig abwiegen und zu rechteckigen Teiglingen zusammenlegen. Anschließend die Teigstücke noch etwas auslängen, mit dem Schluss nach oben in stark bemehlte Gärkörbe legen und über Nacht führen. Die reifen Teiglinge mit dem Schluss nach unten auf Abziehapparate stürzen, kräftig einschneiden und mit Dampf backen.

Stückgare: 15 – 20 Stunden über Nacht bei 18 – 20 °C

Backtemperatur: 240 °C, fallend auf 220 °C, mit Dampf

Backzeit: ca. 45 Minuten