

Buchweizen-Vollkornbrot

mit UNSER BUCHWEIZENVOLLKORN



UNSER BUCHWEIZENVOLLKORN	10,000 kg
Salz	0,200 kg
Hefe	0,120 kg
Wasser, ca.	7,800 l
<hr/> Gesamtgewicht	<hr/> 18,120 kg

Knetzeit: 10 + 1 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: 28 – 29 °C

Teigruhe: ca. 30 Minuten

Teigeinlage: 0,820 kg für Dänenkästen

Zwischengare: keine

Verarbeitungshinweise: Nach der Teigruhe Teiglinge abwägen, rund wirken, die Oberfläche befeuchten und in UNSER BUCHWEIZENVOLLKORN wälzen. Anschließend die Teiglinge in die gefetteten Kastenformen einlegen und zur Gare stellen. Bei guter Gare mit Dampf schieben, den man nach ca. 4 Minuten abziehen lässt.

Stückgare: ca. 60 Minuten

Backtemperatur: 230 °C, fallend, mit Dampf

Backzeit: 50 – 60 Minuten (Kerntemperatur: 97 °C)