

Kartoffel-Speckbrot

REZEPT-
IDEE

Das Kraftpaket für mehr Power!

Teig:

- 8.500 g Weizenmehl T 550
- 4.250 g Kartoffel-Würfel (roh)
- 260 g Salz
- 170 g Hefe
- 170 g Tafelöl (Rapsöl)
- 850 g Speisequark
- 850 g Zwiebel (Röstzwiebel)
- 30 g Muskatnuss
- 1.200 g Schinkenwürfel
- ca. 3.400 g Wasser

Teigbereitung: Aus allen Zutaten einen Teig bereiten. Spiralknetzer 3 Minuten langsam und 5 Minuten schnell. Teigtemperatur 26 °C. Teigruhe ca. 15 Minuten.

Aufarbeitung: Teigstücke zu je 580 g auswiegen, rund und lang stoßen und die Oberfläche befeuchten. Anschließend in Kartoffelflocken wälzen und in eine mit Backpapier ausgelegte Backform legen.

Endgare: Ca. 50 - 60 Minuten bei 28 °C, 80 % Luftfeuchte. Bei $\frac{3}{4}$ Gare einmal längs schneiden.

Backen: Ofentemperatur: 240 °C ca. 40 Minuten mit viel Schwaden schieben. In den letzten 5 Minuten Zug öffnen.



Olivenbrot

REZEPT-
IDEE

Mit schwarzen oder grünen Oliven



Gesamtmahlerzeugnisse: 10.000 g

100 % Weizenmehl

Vorteig:

Teigknetung: Spiralkneter

2 Minuten Stufe I

4 Minuten Stufe II

Teigtemp.: 24 °C

2.000 g Weizenmehl Type 550

40 g Salz

20 g Hefe

1.300 g Wasser (TA 165)

3.360 g Vorteig

Reifezeit: ca. 3-5 Std. bei Raumtemperatur (22 °C), anschließend über Nacht im Kühlschrank weitere ca. 15 Std.

Teigbereitung:

Teigknetung: Spiralkneter

4 Minuten Stufe I

4-5 Minuten Stufe II

Teigtemperatur: 24 °C

8.000 g Weizenmehl Type 550

3.360 g Vorteig

180 g Salz

140 g Hefe

5.100 g Wasser (TA 164)

16.780 g Brot-Teig

Olivenscheiben am Ende der Knetzeit zufügen und unterkneten.

2.500 g Geschnittene Oliven

16.780 g Brot-Teig

Teigruhe: 45 Minuten
Den Teig während der Teigruhe zweimal zusammenlegen.

19.280 g Oliven-Brot-Teig

Aufarbeitung:

Teigstücke zu je 550 g abwiegen, rund wirken und leicht lang stoßen. Im Roggenmehl wälzen und mit dem Schluß nach unten in die mit Backpapier ausgelegten Backkörbe setzen.

Endgare:

60 Minuten bei 27 °C und 80 % Feuchte.

Backen:

Bei ca. $\frac{3}{4}$ Gare schieben.

Ofentemperatur: ca. 235 °C mit gut Schwaden einschieben. Den Zug geschlossen halten.

Backzeit:

Ca. 24-26 Minuten.

Paprika-Chili-Brot

REZEPT-
IDEE

Mit mild-scharfen Chili-Paprika



Gesamtmehlmenge:	10.000 g
Vorteig:	5.000 g Weizenmehl Type 550
2 Minuten Stufe I	50 g Hefe
4 Minuten Stufe II	3.000 g Wasser (TA 160)
Teigtemp.: 24 °C	8.050 g Vorteig
Stehzeit:	Ca. 3-5 Std. bei Raumtemperatur (22 °C), anschließend über Nacht im Kühlschrank weitere ca. 15 Std.
Teigbereitung:	5.000 g Weizenmehl Type 550
Knetung: Spiralknetter	8.050 g Vorteig
10 Minuten Stufe I	200 g Natives Olivenöl Extra
	200 g Salz
Teigtemperatur: 25 °C	3.500 g Wasser (TA 165)
	16.950 g Brot-Teig
Paprika und Chili zufügen und unterkneten.	1.000 g Paprika und Chili in Öl
	10.000 g Brot-Teig
	11.000 g Paprika-Chili-Brot-Teig
Teigruhe: 180 Minuten	4.500 g Teig in eine mit Nativen Olivenöl Extra ausgestrichene Kunststoffwanne (60 x 40 cm) geben und abgedeckt ruhen lassen.
Aufarbeitung:	Teigstücke zu je 550 g auswiegen, leicht rund und lang wirken. Die Oberfläche befeuchten und in Sesam wälzen, dann mit dem Schluß nach unten in die mit Backpapier ausgelegten Backformen legen.
Endgare:	45-60 Minuten bei 28-30 °C.
Backen:	Bei voller Gare mit normaler Schwadengabe einschießen. Ofentemperatur: 230 °C Zug: Geschlossen, die letzten 2 Minuten mit geöffnetem Zug backen.
Backzeit:	Ca. 22-24 Minuten.

Strandkorb

REZEPT-
IDEE

Saftiges Weizenmischbrot mit Joghurt

Gesamtmehlmenge: 10.000 g

Teig: 9.000 g Weizenmehl
1.000 g Roggenmehl
250 g Weizenkleber
260 g Salz
300 g Hefe
1.500 g Joghurt
ca. 6.000 g Wasser

Dekor: Hartweizengries

Teigbereitung: 3 Minuten langsam, 7 Minuten schnell
Knetung: Spiralkneter
Teigruhe ca. 20 Minuten
Teigtemperatur ca. 25 °C

Aufarbeitung: Teigstücke zu je 580 g abwägen, anschließend rund und lang stoßen. Teiglinge kurz anfeuchten und in Hartweizengries wälzen und in die mit Backpapier ausgelegten Backformen legen.

Endgare: 45 - 60 Minuten bei 27 °C und 80 % Feuchte.

Backen: Die Teiglinge bei $\frac{3}{4}$ Gare dreimal quer schneiden und bei 230 °C mit viel Schwaden schieben.

Backzeit: Ca. 40 Minuten backen. In den letzten 5 Minuten Zug öffnen.



Weizensprossen-Brot

REZEPT-
IDEE

Mehrkornbrot mit Weizensprossen

Zutaten: Hausüblicher Mehrkornbrotteig
TK-Weizensprossen
Haferflocken als Dekor

Teigmenge: (z.B. für 100 Brote benötigen Sie:)
58 kg Weizensprossenteig =
52,73 kg Mehrkornbrotteig + 5,27 kg TK-Weizensprossen

Aufarbeitung: Nehmen Sie Ihren hausüblichen Mehrkornbrotteig plus Zugabe von 10 % TK-Weizensprossen. Teigstücke rundwirken und leicht lang stoßen. Die Brote an der Oberfläche leicht befeuchten und in Haferflocken drücken. Das Backpapier in die Holzkörbe legen, die Teigstücke einsetzen und auf Gare stellen. Bei $\frac{3}{4}$ Gare die Teiglinge einmal längs einschneiden und einschieben.

Endgare: Ca. 50 Minuten; bei 32 °C und 72 % rel. Feuchte.
Ofentemperatur: 240 °C fallend; Schwadengabe: normal

Backen: Backzeit: ca. 45 - 50 Minuten

