

Bio-Basler-Brot

Rezeptur



Vorteig

Bio Weizenmehl Type1050	2,000 kg
Wasser	2,000 kg
BIOREAL HefeSauer	0,020 kg

(Stehzeit: 15-20 h bei 28 °C Teigtemperatur)

Hauptteig

Bio Weizenmehl Type 1050/550	(80,0 %) 8,000 kg
Vorteig	(40.2 %) 4,020 kg
BIOREAL Biohefe	(3,0 %) 0,300 kg
Salz	(2,2 %) 0,220 kg
Wasser (ca.)	(54,0 %) 5,400 kg
Teiggewicht	17,940 kg

Teigtemperatur	26 - 28°C
Knetzeit	4 Min. im 1. Gang und 6 Min. im 2. Gang
Teigruhe	2 x 15 Minuten
Teigeinlage	600 g
Aufarbeitung	Teiglinge abwiegen, leicht rund wirken, in Mehl tauchen, zwei Teiglinge aneinander mit dem Schluss nach unten auf Abziehapparate setzen. Nach kurzer Stückgare mit Schwaden schieben
Backen	Direkt auf der Herdfläche, kräftig und gut (60 Minuten) ausbacken.