

Frühlingsschnitte

daheim + unterwegs
Brot des Monats

Gesamtmehlmenge 10,0 kg

Frühlingsschnitte

Zutaten in %

70,0 %	Weizenmehl, Type 812 oder 1050
30,0 %	Roggenmehl, Type 997
10,0 %	Quark
3,5 %	Schnittlauch/Petersilie gehackt
3,0 %	Frühlingszwiebeln, auf ca. 5 mm kleingeschnitten
2,5 %	Hefe
2,5 %	Salz
65,0 %	Wasser (ca.)



Eine Kooperation des WDR Fernsehen mit dem Bäckerbrot-Verband Rheinland-Süd und dem Verband des Rheinischen Bäckerhandwerks
Rezepte unter: www.daheimundunterwegs.de

Sauerteig: Detmolder Einstufenführung (oder betriebseigener Sauerteig)

Sauerteigmehl	=	70 %	von der Roggenmehlmenge	2,100 kg
Anstellgut	=	10 %	von der Sauerteigmehlmenge	0,210 kg
Wasser	=	80 %	von der Sauerteigmehlmenge	1,680 l

Sauerteig ohne Anstellgut 3,780 kg

Sauerteigtemperatur: ca. 25 - 26°C **Reifezeit:** ca. 15 - 24 Stunden

Weizenvorteig:

Vorteigmehl	=	30 %	der Weizenmehlmenge	2,100 kg
Hefe	=	2 %	vom Vorteigmehl	0,042 kg
Salz	=	2 %	vom Vorteigmehl	0,042 kg
Wasser	=	65 %	vom Vorteigmehl	1,365 l

Weizenvorteig 3,549 kg

Vorteigtemperatur: 24 - 26°C

Reifezeit: 1 Stunde bei Raumtemperatur anschließend max. 48 Stunden bei 4°C

Teigbereitung:

3,780 kg	Sauerteig (DEF)	Teigtemperatur:	ca. 25 - 26°C
3,549 kg	Weizenvorteig	Teigruhezeit:	ca. 20 Min.
4,900 kg	Weizenmehl		
0,900 kg	Roggenmehl		
1,000 kg	Quark		
0,350 kg	Schnittlauch/Petersilie gehackt		
0,300 kg	Frühlingszwiebeln, geschnitten		
0,208 kg	Hefe	Teigeinlage:	650 g
0,208 kg	Salz	Stückzahl:	28
3,455 l	Wasser (ca.)		

18,650 kg Gesamtteig

Teigbereitung:

Kräuter erst zum Schluss kurz unterlaufen lassen.

Aufarbeiten:

Teigstücke abwiegen, rund wirken. Mit dem Wirkschluss nach unten auf Bleche setzen.

Stückgare & Backen:

Gärraumtemperatur: ca. 30 – 35°C

Rel. Luftfeuchte: ca. 65 – 70 %

Bei 2/3 Gare nach Belieben schneiden.

Brote bei voller Gare mit reichlich Schwaden einschieben, nach ca. 2 Minuten den Zug ziehen.

Brote kräftig ausbacken.

Ofentemperatur: ca. Brötchenbacktemperatur
Temperatur um ca. 20 °C reduzieren und kräftig ausbacken

Backzeit: ca. 40-45 Minuten