

# Weizenbrot mit Sauer

**Gesamtmehl 5 kg**

## Zutaten in % und kg

90,0 %	Weizenmehl	4,500 kg
10,0 %	Roggenmehl	0,500 kg
2,0 %	Backmittel	0,100 kg
3,0 %	Hefe	0,150 kg
2,0 %	Salz	0,100 kg
56,0 %	Wasser	2,800 l

## Weizenvorteig:

Vorteigmehl	= 35 %	der Weizenmehlmenge	1,575 kg
Hefe	= 2 %	vom Vorteigmehl	0,032 kg
Salz	= 2 %	vom Vorteigmehl	0,032 kg
Wasser	= 65 %	vom Vorteigmehl	1,024 l

<b>Weizenvorteig</b>	<b>2,662 kg</b>
----------------------	-----------------

**Vorteigtemperatur: 24 - 26°C**

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

## Roggensauerteig TA 200

Saueranteil	= 100 %	der Roggenmehlmenge	0,500 kg
Anstellgut	= 10 %	0,050	kg
Wasser	= 100 %		0,500 l

<b>Roggensauerteig ohne Anstellgut</b>	<b>1,000 kg</b>
--	-----------------

## Teigherstellung:

2,662 kg	Vorteig		
2,925 kg	Weizenmehl	<b>Teigeinlage:</b>	0,6 kg
1,000 kg	Roggensauerteig TA 200	<b>Stückzahl:</b>	13
0,100 kg	Backmittel		
0,119 kg	Hefe		
0,069 kg	Salz		
1,276 l	Wasser		

<b>8,150 kg Gesamtteig</b>
----------------------------

# Spargeltarzan

daheim + unterwegs  
Brot des Monats

Gesamtmehl 5 kg

## Zutaten in % und kg

100,0 %	Weizenmehl	5,000 kg
2,0 %	Backmittel	0,100 kg
3,0 %	Hefe	0,150 kg
2,3 %	Salz	0,115 kg
40,0 %	Spargel, grün	2,000 kg
10,0 %	Sesam, leicht geröstet	0,500 kg
60,0 %	Wasser	ca. 3,000 l



Eine Kooperation des NDR Fernsehen mit dem Bäckereibundverband (Brotbacken) und dem Verband des Rheinischen Bäckereiverbands  
Rezepte unter: [www.daheimundunterwegs.de](http://www.daheimundunterwegs.de)

## Weizenvorteig:

Vorteigmehl	= 35 %	der Weizenmehlmenge	1,750 kg
Hefe	= 2 %	vom Vorteigmehl	0,035 kg
Salz	= 2 %	vom Vorteigmehl	0,035 kg
Wasser	= 65 %	vom Vorteigmehl	1,138 l

**Weizenvorteig 2,958 kg**

Vorteigtemperatur: 24 - 26°C

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

## Teigherstellung:

2,958 kg	Vorteig		
3,250 kg	Weizenmehl	<b>Teigeinlage:</b>	0,45 kg
0,100 kg	Backmittel	<b>Stückzahl:</b>	24
0,115 kg	Hefe		
0,080 kg	Salz		
2,000 kg	Spargel, grün		
0,500 kg	Sesam, leicht geröstet		
1,863 l	Wasser	ca.	

**10,865 kg Gesamtteig**

Teigherstellung wie gewohnt, nur die Spargelstücke zwei Minuten vor Knetende hinzufügen.

## Aufarbeiten

Teigstücke abwägen, rundwirken. Nach kurzer Ruhezeit Teiglinge langwirken und auf Bleche oder Abziehdiele absetzen.

**Gärtemperatur:** ca. 28 °C      **Rel. Luftfeuchte:** ca. 70 %

Teigstücke langsam garen lassen.

Bei 2/3 Gare die Oberfläche nach Wunsch mit einer scharfen Klinge oder einem Messer schneiden. Evtl. vor dem Schneiden abkühlen lassen.

**Backen:** Backzeit ca. 35 - 40 Minuten  
Temperatur: ca. 5 °C unter Brötchenbacktemperatur