

Gewürzfrüchte-Schnitte

daheim + unterwegs
Brot des Monats



Gesamtmehlmenge 10,0 kg

Zutaten in %

70,0 %	Weizenmehl, Type 1050	
30,0 %	Roggenmehl, Type 997	
3,0 %	Schweineschmalz	
10,0 %	Rübensirup	
30,0 %	Trockenfrüchte (grob gehackt)	(Feigen, Pflaumen,
1,0 %	Lebkuchengewürz	Aprikosen, Datteln,
2,5 %	Hefe	Trockenapfel, usw.)
2,0 %	Salz	
58,0 %	Wasser (ca.)	

Sauerteig: Detmolder Einstufenführung (oder betriebseigener Sauerteig)

Sauerteigmehl=	20 %	von der Roggenmehlmenge	0,600 kg
Anstellgut =	10 %	vom Sauerteigmehl	0,060 kg
Wasser =	80 %	vom Sauerteigmehl	0,480 l

Sauerteig ohne Anstellgut 1,080 kg

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

Weizenvorteig:

Vorteigmehl =	35 %	der Weizenmehlmenge (Type 1050)	2,450 kg
Hefe =	2 %	vom Vorteigmehl	0,049 kg
Salz =	2 %	vom Vorteigmehl	0,049 kg
Wasser =	65 %	vom Vorteigmehl	1,593 l

Weizenvorteig 4,141 kg

Vorteigtemperatur: 24 - 26°C

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

Teigbereitung:

1,080 kg	Sauerteig (DEF)	Teigtemperatur:	ca. 26 - 27°C
4,141 kg	Weizenvorteig	Teigruhezeit:	ca. 30 Minuten
4,550 kg	Weizenmehl, 1050		
2,400 kg	Roggenmehl, Type 997		
0,300 kg	Schweineschmalz		
1,000 kg	Rübensirup		
3,000 kg	Trockenfrüchte (grob gehackt)		
0,100 kg	Lebkuchengewürz		
0,201 kg	Hefe	Teigeinlage:	850 g
0,151 kg	Salz	Stückzahl:	24
3,728 l	Wasser (ca.)		

20,650 kg Gesamtteig

Aufarbeiten:

Die Brote sollten im Kasten gebacken werden, so verbrennen die Früchte im Randbereich nicht (evtl. abdecken).

Stückgare & Backen:

Gärraumtemperatur: ca. 30 – 35°C

Rel. Luftfeuchte: ca. 70 – 75 %

Ofentemperatur: ca. 30°C unter Brötchenbacktemperatur

Backzeit: ca. 50 Minuten

