

Kommissbrot mit Detmolder Einstufenführung mit FERTIGSAUER und BACKEXTRAKT



Detmolder Einstufensauer:

Anstellgut	0,050 kg
Roggenmehl Type 1150	2,500 kg
Wasser, ca.	2,000 l
Gesamtgewicht	4,550 kg

Knetzeit: 4 Minuten langsam

Teigtemperatur: ca. 27 °C

Teigruhe: ca. 18 Stunden

Teig:

Detmolder Einstufensauer, TA 180	4,550 kg
Roggenmehl Type 1370	7,500 kg
FERTIGSAUER	0,250 kg
BACKEXTRAKT	0,150 kg
Salz	0,200 kg
Hefe	0,100 kg
Wasser, ca.	6,500 l
Gesamtgewicht	19,250 kg

Knetzeit: 6 + 2 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: ca. 28 °C

Teigruhe: ca. 30 Minuten

Teigeinlage:	0,875 kg für Kastenformen (10 x 10 x 18 cm)
Zwischengare:	keine
Verarbeitungshinweise:	Nach der Teigruhe Teigstücke abwägen, rund wirken und etwas lang stoßen. Anschließend die Oberfläche der Teiglinge befeuchten, in feinem Roggenschrot wälzen und mit dem Schluss nach unten in Backkästen legen. Zur Gare stellen und bei guter Gare mit Dampf schieben, den man nach ca. 2 Minuten abziehen lässt.
Stückgare:	ca. 50 Minuten
Backtemperatur:	260 °C, fallend, mit Dampf
Backzeit:	ca. 60 Minuten (Kerntemperatur: 97 °C)