

Rustikales Weizenbrot mit Polish

mit WEIZENBACK 1856



Polish:

Weizenmehl Type 550	2,000 kg
Hefe	0,040 kg
Wasser	2,000 l
Gesamtgewicht	4,040 kg

Knetzeit:	4 Minuten langsam, Spiralkneter
Teigtemperatur:	ca. 25 °C
Teigruhe:	ca. 3 Stunden im Raum, anschließend über Nacht bei 5 °C lagern

Teig:

Polish	4,040 kg
Weizenmehl Type 550	4,000 kg
Hartweizengrieß	3,000 kg
WEIZENBACK 1856	1,000 kg
Olivenöl	0,200 kg
Salz	0,220 kg
Hefe	0,130 kg
Wasser, ca.	4,200 l
Gesamtgewicht	16,790 kg

Knetzeit:	9 + 3 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur:	24 – 25 °C
Teigruhe:	ca. 50 Minuten

Teigeinlage:	0,500 kg
Zwischengare:	keine
Verarbeitungshinweise:	Nach der Teigruhe Teiglinge abwiegen, zu Knoten aufarbeiten, mit Weizenmehl absieben und bei guter Gare mit Dampf schieben, den man ca. 10 Minuten vor Ende der Backzeit abziehen lässt.
Stückgare:	ca. 50 Minuten
Backtemperatur:	240 °C, fallend, mit Dampf
Backzeit:	35 – 40 Minuten