

## Genetztes schwäbisches Landbrot

Weizenmischbrot

10,000 kg GME



## Sauerteig

*Knetzeit :*

*4 Minuten Stufe I*

*Teigtemp: 28 °C » 23 °C*

500 g Roggenmehl Type 1150

400 g Wasser

50 g Anstellgut

---

950 g Sauerteig

## Teigherstellung

*Knetzeit:*

*4 Minuten Stufe I*

*8 Minuten Stufe II*

*Teigtemperatur: 24 °C*

*Teigruhe: 120 Minuten*

6.500 g Weizenmehl Type 1050

1.000 g Weizenmehl Type 550

2.000 g Roggenmehl, Type 1150

950 g Sauerteig

220 g Salz

150 g Hefe

8.000 g Wasser

---

18.820 g Teig

## Aufarbeitung

**Teigeinlage:** 850 g

Den Teig nach dem Kneten in eine geölte Wanne legen.

Nach 30 Minuten den Teig einmal zusammenfallen.

Die Brote werden mit nassen Händen aufgearbeitet und direkt in den Ofen gegeben.

Eine Variante ist eine Schapf zu verwenden. Die Andere Variante ist einen *Backschieber mit Weizenkleie bestreuen und somit das Brot einschiesien.*

**Endgare:** keine

## Backen

**Ofentemperatur:** 240° C fallend auf 210° C, Schwadengabe: normal

**Backzeit:** 60 Minuten