

## Holzfällerbrot

Grundrezeptur für 10 kg GME



## Sauerteig und Brühstück

<b>Weinheimer</b>	2.500 g Roggenmehl Type 997/1150
<b>Qualitätssauerteig</b>	2.000 g Wasser
Temp. 28°C, fallend auf 23°C	250 g Anstellgut
Reifezeit 16 Std.	<hr/> 4.500 g Sauerteig (ohne Anstellgut)
<b>Brühstück</b>	1.000 g Roggenvollkornschat /fein
Stehzeit: mind 3 Std.	1.000 g Sonnenblumenkerne
	600 g Sojaschat
	300 g Mandeln, gehackt, geröstet
	2.500 g Wasser
	<hr/> 5.400 g Brühstück

## Teigherstellung

<i>Knetzeit :</i>	1.500 g Roggenmehl, Type 997/1150
<i>2 Minuten Stufe I</i>	5.000 g Weizenmehl, Type 1050
<i>4 Minuten Stufe II</i>	300 g Buttermilchpulver
	230 g Salz
	4.500 g Sauerteig
	5.400 g Brühstück
<i>Teigtemperatur: 26 °C</i>	200 g Hefe
<i>Teigruhe: 15 min</i>	3.800 g Wasser
	<hr/> 20.930 g Roggenvollkornbrotteig

## Aufarbeitung

**Teiginlage:** 870 g

Die Teigstücke werden rund gewirkt, mit Wasser abgestrichen und in einer Körnermischung gewälzt. Dann werden die Brote auf einenden gut mit Kartoffelmehl bestäubten Abziehapparat abgelegt. Vor dem Backen mit 3er Schnitt einschneiden

**Endgare:** 45 Min.

## Backen

**Ofentemperatur :** 240°C, bei fallender Hitze bei 200°C ausbacken

Schwadengabe: normal, Zug nach 2 min öffnen und bei trockener Backatmosphäre wieder schließen

**Backzeit :** 45-50 Min.