Schapfen Vital & Gut 70 % / Vital & Gut Brot

Rezept Nr.132432.3001
Verkehrsbezeichnung und empfohlene Verkaufsbezeichnung : Ballaststoffreiches Weizenmischbrot

Grundrezept: 10 kg Gesamtmehl
70 % Schapfen Vital & Gut 70 %
30 % Schapfen Weizenmehl Type 550

7,000 kg Schapfen Vital & Gut 70 %
3,000 kg Schapfen Weizenmehl Type 550
0,180 kg Hefe
9,000 kg Wasser (ca.)
19,180 kg Gesamtteig (ca.)

Kneten:	2 Minuten langsam + 11 Minuten schnell; der Teig sollte sich vom Kesselrand lösen.
Teigtemperatur:	26 – 28 °C
Teigruhe:	15 – 20 Minuten
Teigeinlage:	2 x 580 g für 2 x 500 g Brote, Toastbrotform L 27 cm x B 10 cm x H 10 cm
Aufarbeiten:	Teigstücke rundwirken und etwas länglich formen, in Schapfen Dekorroggenflocken wälzen und in die Form einlegen. Die Brote an den Stoßflächen nicht mit Öl trennen.
Stückgare:	Im nicht zu feuchten, warmen Gärraum
Backen:	Mit voller Gare und Schwaden backen. Nach 2 Minuten den Zug ziehen.
Backtemperatur:	265 °C (25 °C über Brötchenbacktemperatur, fallend auf 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit:	65 Minuten
Fachlicher Tipp:	Für geschmackliche und farbliche Akzente 1,500 kg geraspelte Karotten langsam unter den Teig kneten.

Unser Getreide – Ihr Erfolgsrezept.

SchapfenMühle GmbH & Co. KG | Franzenhauserweg 21 | 89081 Ulm | Tel.: 0731 96746-0 | info@schapfenmuehle.de www.schapfenmuehle.de