



Schapfen Beta HaferGold / HaferGold

Rezept Nr.131810.4001

Verkehrsbezeichnung und empfohlene Verkaufsbezeichnung : Hafer-Vollkornbrot

Grundrezept: 10 kg Gesamtmehl
100 % Schapfen Beta HaferGold

10,000 kg Schapfen Beta HaferGold
0,150 kg Hefe
6,900 kg Wasser (ca.)
17,050 kg Gesamtteig (ca.)

Kneten: 10 - 12 Minuten langsam

Teigtemperatur: 25 - 27 °C

Teigruhe: 30 Minuten

Teigeinlage: 540 g für eine Kastenform L 12 cm x B 9 cm x H 9 cm

Aufarbeiten: Den Teig mit nassen Händen formen, in Haferflocken wälzen und in die Form einlegen.

Stückgare: Im nicht zu feuchten, warmen Gärraum

Backen: Mit guter Gare und Schwaden anbacken. Nach 2 Minuten den Zug ziehen.

Backtemperatur: 260 °C (20 °C über Brötchenbacktemperatur, nach 10 Minuten fallend auf 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)

Backzeit: 70 - 75 Minuten

Fachlicher Tipp: Eine sehr gleichmäßige Krumenstruktur kann erreicht werden, wenn der Teig vor der Aufarbeitung 1 Minute langsam nachgeknetet wird.

Unser Getreide – Ihr Erfolgsrezept.

