



/// REZEPTE
BROTVIELFALT LEICHT GEMACHT
KÄLTETECHNIK IM HANDWERK DER ZUKUNFT

/// Hausbrot 70:30 2 % Honig

Zutaten Sauerteig	Gewicht in Gramm	%	Teigparameter Zutaten Sauerteig	
			Temperatur	26 °C
Roggenmehl 960	2.089	28,0	Lagerbedingung	Raumtemperatur
Wasser	2.089	28,0	Stehzeit	16 Std.
Anstellgut	149	2,0		
gesamt	4.326			
Zutaten			Teigparameter	
	0			
Wasser	0	0,0		
gesamt	0			
Zutaten Hauptteig			Teigparameter Hauptteig	
Roggenmehl 960	3.133	42,0	Teigausbeute	177,00 %
Weizenmehl 700	1.119	15,0	Mischzeit	12 Min.
Weizenmehl 1600	1.119	15,0	Knetzeit	Min.
			Teigtemperatur	28-30 °C
			Teigruhe	20 Min.
Wasser	3.655	49,0		
Hefe	75	1,0		
Salz	149	2,0	Pressengewicht	g
Brotgewürz	75	1,0		
Honig	149	2,0	Stückgare	min.
			Gesamtmehlmenge	7.459 g
			Stückgewicht	1150 g
			Stückzahl	12
			Ausbackgewicht	1000 g
Mischgewicht / MA	13.800	185,0		

Ofentemperatur Etagen	250 °C	Zug öffnen nach	1,5 Min.
fallend auf	200 °C	Unterbruchbackmethode	35 Min.
Schwaden ja	sek.	Backdauer gesamt	60 Min.

/// Hausbrot 10 % Kochstück

Zutaten Sauerteig			Teigparameter	
Zutaten	Gewicht in Gramm	%	Zutaten	Sauerteig
			Temperatur	26 °C
Roggenmehl 960	1.971	28,0	Lagerbedingung	Raumtemperatur
Wasser	1.971	28,0	Stehzeit	16 Std.
Anstellgut	141	2,0		
gesamt	4.084			
Zutaten Kochstück			Teigparameter Kochstück	
			Roggenschrot mittelt mit kochendem Wasser vermischen.	
Roggenschrot mittel	704	10,0		
Wasser kochend	1.408	20,0		
gesamt	2.112			
Zutaten Hauptteig			Teigparameter Hauptteig	
Roggenmehl 960	2.253	32,0	Teigausbeute	190,00 %
Weizenmehl 700	1.056	15,0	Mischzeit	12 Min.
Weizenmehl 1600	1.056	15,0	Knetzeit	Min.
			Teigtemperatur	28-30 °C
			Teigruhe	20 Min.
Wasser	2.957	42,0		
Hefe	70	1,0		
Salz	141	2,0	Pressengewicht	g
Brotgewürz	70	1,0		
			Stückgare	min.
			Gesamtmehlmenge	7.041 g
			Stückgewicht	1150 g
			Stückzahl	12
			Ausbackgewicht	1000 g
Mischgewicht / MA	13.800	196,0		

Ofentemperatur Etagen	250 °C	Zug öffnen nach	1,5 Min.
fallend auf	200 °C	Unterbruchbackmethode	35 Min.
Schwaden ja	sek.	Backdauer gesamt	60 Min.

/// Hausbrot 10 % Restbrot

Zutaten Sauerteig			Gewicht in Gramm		%		Teigparameter Zutaten Sauerteig				
							Temperatur	26 °C			
Roggenmehl 960	1.894	28,0					Lagerbedingung	Raumtemperatur			
Wasser	1.894	28,0					Stehzeit	16 Std.			
Anstellgut	135	2,0									
gesamt	3.924										
Zutaten Restbrotbrösel						Teigparameter Restbrotbrösel					
						Zerkleinertes Restbrot mit 60°C Wasser einweichen.					
Restbrotbrösel	676	10,0									
Wasser	1.353	20,0									
gesamt	2.029										
Zutaten Hauptteig						Teigparameter Hauptteig					
Roggenmehl 960	2.841	42,0				Teigausbeute	188,00	%			
Weizenmehl 700	1.015	15,0				Mischzeit	12	Min.			
Weizenmehl 1600	1.015	15,0				Knetzeit		Min.			
						Teigtemperatur	28-30	°C			
						Teigruhe	20	Min.			
Wasser	2.706	40,0									
Hefe	68	1,0									
Salz	135	2,0				Pressengewicht		g			
Brotgewürz	68	1,0				Stückgare		min.			
						Gesamtmehlmenge	6.765	g			
						Stückgewicht	1150	g			
						Stückzahl	12				
						Ausbackgewicht	1000	g			
Mischgewicht / MA	13.800	204,0									

Ofentemperatur Etagen	250 °C	Zug öffnen nach	1,5 Min.
fallend auf	200 °C	Unterbruchbackmethode	35 Min.
Schwaden ja	sek.	Backdauer gesamt	60 Min.

/// Hausbrot 20 % Restbrot

Zutaten Sauerteig	Gewicht in Gramm	%	Teigparameter Zutaten Sauerteig	
			Temperatur	26 °C
Roggenmehl 960	1.789	28,0	Lagerbedingung	Raumtemperatur
Wasser	1.789	28,0	Stehzeit	16 Std.
Anstellgut	128	2,0		
gesamt	3.706			
Zutaten Restbrotbrösel			Teigparameter Restbrotbrösel	
			Zerkleinertes Restbrot mit Wasser 60°C einweichen	
Restbrotbrösel	1.278	20,0		
Wasser	2.556	40,0		
gesamt	3.833			
Zutaten Hauptteig			Teigparameter Hauptteig	
Roggenmehl 960	2.683	42,0	Teigausbeute	190,00 %
Weizenmehl 700	958	15,0	Mischzeit	12 Min.
Weizenmehl 1600	958	15,0	Knetzeit	Min.
			Teigtemperatur	28-30 °C
			Teigruhe	20 Min.
Wasser	1.406	22,0		
Hefe	64	1,0		
Salz	128	2,0	Pressengewicht	g
Brotgewürz	64	1,0		
			Stückgare	min.
			Gesamtmehlmenge	6.389 g
			Stückgewicht	1150 g
			Stückzahl	12
			Ausbackgewicht	1000 g
Mischgewicht / MA	13.800	216,0		

Ofentemperatur Etagen	250 °C	Zug öffnen nach	1,5 Min.
fallend auf	200 °C	Unterbruchbackmethode	35 Min.
Schwaden ja	sek.	Backdauer gesamt	60 Min.

/// Hausbrot 70:30 normal

Zutaten Sauerteig	Gewicht in Gramm	%	Teigparameter Zutaten Sauerteig	
			Temperatur	26 °C
Roggenmehl 960	2.100	28,0	Lagerbedingung	Raumtemperatur
Wasser	2.100	28,0	Stehzeit	16 Std.
Anstellgut	150	2,0		
gesamt	4.350			
Zutaten			Teigparameter	
	0			
Wasser	0	0,0		
gesamt	0			
Zutaten Hauptteig			Teigparameter Hauptteig	
Roggenmehl 960	3.150	42,0	Teigausbeute	178,00 %
Weizenmehl 700	1.125	15,0	Mischzeit	12 Min.
Weizenmehl 1600	1.125	15,0	Knetzeit	Min.
			Teigtemperatur	28-30 °C
			Teigruhe	20 Min.
Wasser	3.750	50,0		
Hefe	75	1,0		
Salz	150	2,0	Pressengewicht	g
Brotgewürz	75	1,0		
			Stückgare	min.
			Gesamtmehlmenge	7.500 g
			Stückgewicht	1150 g
			Stückzahl	12
			Ausbackgewicht	1000 g
Mischgewicht / MA	13.800	184,0		

Ofentemperatur Etagen	250 °C	Zug öffnen nach	1,5 Min.
fallend auf	200 °C	Unterbruchbackmethode	35 Min.
Schwaden ja	sek.	Backdauer gesamt	60 Min.

/// Roggenbrot 10 % Kochstück

Zutaten Sauerteig			Teigparameter	
Zutaten	Gewicht in Gramm	%	Zutaten	Sauerteig
			Temperatur	26 °C
Roggenmehl 960	1.716	25,0	Lagerbedingung	Raumtemperatur
Wasser	1.716	25,0	Stehzeit	16 Std.
Anstellgut	137	2,0		
gesamt	3.570			
Zutaten Kochstück			Teigparameter Kochstück	
			Roggenschrot fein mit kochendem Wasser vermischen.	
Roggenschrot fein	687	10,0		
Wasser kochend	1.373	20,0		
gesamt	2.060			
Zutaten Hauptteig			Teigparameter Hauptteig	
Roggenmehl 960	4.463	65,0	Teigausbeute	195,00 %
			Mischzeit	12 Min.
			Knetzeit	Min.
			Teigtemperatur	28-30 °C
			Teigruhe	20 Min.
Wasser	3.433	50,0		
Hefe	69	1,0		
Salz	137	2,0	Pressengewicht	g
Brotgewürz	69	1,0		
			Stückgare	min.
			Gesamtmehlmenge	6.866 g
			Stückgewicht	1150 g
			Stückzahl	12
			Ausbackgewicht	1000 g
Mischgewicht / MA	13.800	201,0		

Ofentemperatur Etagen	250 °C	Zug öffnen nach	1,5 Min.
fallend auf	200 °C	Unterbruchbackmethode	35 Min.
Schwaden ja	sek.	Backdauer gesamt	60 Min.

/// Weizenmischbrot GV

Zutaten Sauerteig	Gewicht in Gramm	%	Teigparameter Zutaten Sauerteig	
			Temperatur	°C
Roggenmehl 960	373	10,0	Lagerbedingung	
Wasser	373	10,0	Stehzeit	Std.
Anstellgut	75	2,0		
gesamt	821			
Zutaten Kochstück			Teigparameter Kochstück	
			Roggenschrot fein mit kochendem Wasser übergießen.	
Roggenschrot fein	373	10,0		
Wasser	746	20,0		
gesamt	1.119			
Zutaten Hauptteig			Teigparameter Hauptteig	
Weizenmehl 700	2.611	70,0	Teigausbeute	188,00 %
Roggenmehl 960	373	10,0	Mischzeit	10 Min.
			Knetzeit	10 Min.
			Teigtemperatur	24 °C
			Teigruhe	20 Min.
			Gärverzögerung	18 h
Wasser	2.164	58,0	Lagertemperatur	2 °C
Hefe	37	1,0		
Salz	75	2,0	Pressengewicht	g
			Stückgare	min.
			Gesamtmehlmenge	3.731 g
			Stückgewicht	600 g
			Stückzahl	12
			Ausbackgewicht	500 g
Mischgewicht / MA	7.200	193,0		

Ofentemperatur Etagen	0 °C	Zug öffnen nach	0	Min.
fallend auf	°C			
Schwaden ja	sek.	Backdauer	0	Min.

