



Sauerteig-Ringbrot

2) Spezialbrot

PANIERMEHL-SAUERTEIG (2750 G)

500 g	Roggenmehl 1100
500 g	Paniermehl
1500 g	Wasser
250 g	Weizengrundsauer, triebfähig, ausgereift <i>im Wasser aufschlämmen</i>

SAUERTEIG-RINGBROT (10000 G)

3000 g	Weizenmehl 720
1500 g	Roggenmehl 1100
580 g	Wasser
2075 g	Vollmilch
2750 g	Paniermehl-Sauerteig
95 g	Speisesalz

Temperatur Schüttflüssigkeit:

36–38°C

Teigtemperatur: 28°C

Teigruhe: 120–180 Minuten im

Gärraum bei 30°C

PANIERMEHL-AUFSTRICHMASSE (1000 G)

165 g	Paniermehl
210 g	Roggenmehl 1100
610 g	Wasser
15 g	Backhefe
<i>alles knollenfrei mischen</i>	

Teigruhe: 60 Minuten

ZUTATEN (300 G)

200 g	Weizendunst <i>zum Aufarbeiten</i>
100 g	Weizenmehl 720 <i>zum Stauben vor dem Einschiessen</i>

SACHBEZEICHNUNG AM POS

Weizenmischbrot mit Sauerteig und Paniermehl

VERZEICHNIS DER ZUTATEN

WEIZENMEHL (CH), Wasser, **ROGGENMEHL** (CH), **MILCH** (CH), Paniermehl 6% (**WEIZENMEHL**, Backhefe, Speisesalz), Weizengrundsauer triebfähig 2% (**WEIZENMEHL** [CH], Wasser), Speisesalz jodiert, Backhefe

NÄHRWERTE JE 100 G

Energiewert 994 kJ / 238 kcal
Fett 1,7 g, davon ges. Fettsäuren 0,6 g
Kohlenhydrate 46 g, davon Zucker 3,1 g
Protein 7,8 g
Salz 1,1 g
Deklaration, Nährwerte und Kalkulation beziehen sich ausschliesslich auf diese Rezeptur.

Richtzeit (20 Stück): 20 Minuten

Richtpreis je Stück: CHF 4.80

Richtpreis je 100 g: CHF 1.00

Herstellung



SAUERTEIG

Sauerteig im Wasser aufschlännen, Mehl und Paniermehl beigegeben und 2–3 Minuten mischen. Die Teigtemperatur sollte etwa 28°C betragen. Den Sauerteig in ein hohes Gefäss geben, damit er sich in die Höhe entwickeln kann. Bei 30°C im Gärraum 3–4 Stunden gären lassen. Wenn der pH-Wert 4,5 erreicht, den Sauerteig im Kühlraum bei 5°C lagern und nach 12–15 Stunden weiterverarbeiten.

Hinweis: Das Paniermehl wird im Vorteig mitversäuert, um das Risiko des Fadenziehens auszuschliessen.



AUFARBEITEN

Nach der Teigruhe Teigstücke von 500 g abwiegen und rund vorwirken. Anschliessend länglich auf etwa 25 cm wirken und auf gestaubte Teigtücher absetzen. Zugedeckt bei Raumtemperatur etwa 1 Stunde gären lassen.



EINSCHNEIDEN

Mit einem Metallhorn die Teiglinge senkrecht, längs durch die Mitte einschneiden und zu Ringen auseinanderziehen. Diese auf leicht gestaubte Einschiessapparate absetzen.



BESTREICHEN

Je 50 g Paniermehl-Aufstrichmasse auf die Oberfläche auftragen und mit Weizenmehl 720 stauen.

STÜCKGARE

Nochmals etwa 60 Minuten gären lassen, bis sich an der Oberfläche leichte Risse bilden.

BACKEN

In einen mittelwarmen Ofen mit Dampf einschiessen. Nach der halben Backzeit den Zug leicht öffnen und die Bröte knusprig backen.