

BACK 
KULTUR



TRADITIONSBACKWAREN

WEIZENVOLLKORN- BROT

BAKO



Dieses Rezept wurde von der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk in Weinheim (Bundesakademie) für Sie entwickelt. Viel Erfolg damit!



Weizenvollkornbrot



	Menge	Betriebsrezept	Herstellung
Gesamtmehlmenge: 100 % Weizenvollkorn	10.000 g	----- g	
Weizensauerteig: Weizenvollkornmehl Anstellgut Wasser	1.200 g 60 g 1.500 g	----- g ----- g ----- g	Zutaten von Hand verrühren. Sauerteigtemperatur: 28 °C fallend auf 23 °C Reifezeit: 16 – 24 Std.
Summe: (ohne Anstellgut)	2.700 g	----- g	
Kochstück: Weizenvollkornsot, mittel Wasser	300 g 1.000 g	----- g ----- g	Alle Zutaten verrühren und im Kremkocher einmal aufkochen.
Summe:	1.300 g	----- g	
Teig: Weizenvollkornmehl Durum gepufft (z. B. SchapfenMühle CeralGran Durum gepufft) Salz Hefe Weizensauerteig Kochstück Wasser	7.700 g 800 g 200 g 100 g 2.700 g 1.300 g 4.900 g	----- g ----- g ----- g ----- g ----- g ----- g ----- g	Knetzeit: 6 Min. Stufe 1, 9 Min. Stufe 2 Teigtemperatur: 25 °C
Summe:	17.700 g	----- g	

Teigruhe: 45 Min.

Teigeinlage: 850 g

Aufarbeitung: Teigstücke rundwirken, nach einer kurzen Zwischengare von 5 Min. vorsichtig langstoßen und mit dem Teigschluss nach oben in die mit Kartoffelmehl ausgestaubten Brotkörbe legen.

Endgare: Bei 4 °C für 12 – 18 Std. im Kühlschrank

Backen: 240 °C fallend auf 210 °C, kräftig schwaden

Backzeit: 55 Min.

Weitere Infos:

Sprechen Sie mit der Fachberatung Ihrer BÄKO-Genossenschaft.