

BERND DAS BROT

**ICH
WILL
HIER
WEG!**



BERND DAS BROT

Grundrezept :

Rezept-Nr. 1056

5,000 kg	Bernd das Brot
3,000 kg	Weizenmehl
2,000 kg	Roggenmehl
0,250 kg	Hefe
7,200 kg (ca.)	Wasser
17,450 kg (ca.)	Gesamtgewicht

Dekormischung
für ca. 75 Brote:

0,500 kg Haferflocken
0,500 kg Sonnenblumen
0,250 kg Sesam
0,250 kg Leinsaat

Kneten

8 Minuten langsam
3 Minuten schnell

Teigtemperatur

26 – 28 °C

Teigruhe

30 Minuten

Teigeinlage

850 g für 750 g Brote

Aufarbeiten

Teigstücke abwiegen, rund- und langwirken.
Die Oberfläche in der Dekormischung wälzen
und mit dem Schluss nach unten in Kästen legen
und der Länge nach tief (ca. 2 cm) einschneiden.

Kastengröße : Länge : 23,0 cm
Breite : 10,5 cm
Höhe : 9,5 cm

Backen

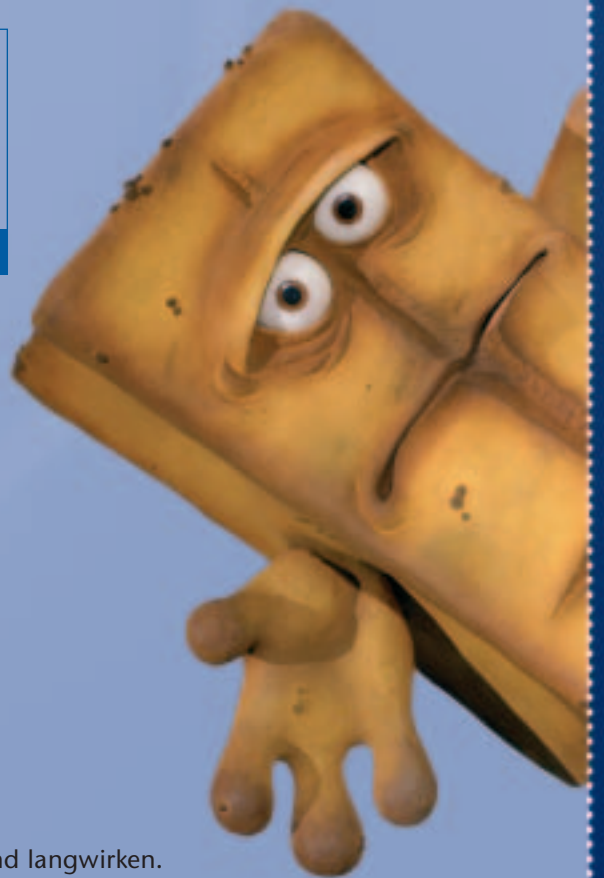
Bei voller Endgare mit
Schwaden schieben.
Nach 4 Minuten den
Zug ziehen und bei
geöffnetem Zug
ausbacken.

Backtemperatur

Mischbrotbacktemperatur,
abfallend

Backzeit

ca. 50 Minuten



BIB-Ulmer Spatz

55411 Bingen am Rhein

Für fachliche Fragen steht Ihnen unsere
Hotline unter: 0 67 21 / 79 02 04 zur Verfügung.
Internet: www.BIB-UlmerSpatz.de

0404/2018A1