

# Genetztes Schwäbisches Landbrot



Bezeichnung	Menge	ME
Roggensauerteig (TA180)		
Roggenmehl Type 1150	0,500	KG
Wasser (TA180)	0,400	KG
Anstellgut	10% gerechnet auf die GME	
Herstellung	Teigtemperatur: 28 °C fallend auf 23 °C Reifezeit: ca. 16 Stunden	
Zwischensumme Roggensauerteig (TA180):		0,900 KG
End-Position Genetztes Schwäbisches Landbrot		
Roggenmehl Type 1150	2,000	KG
Weizenmehl Type 1050	6,500	KG
Weizenmehl Type 550	1,000	KG
Salz	0,220	KG
Hefe	0,150	KG
Wasser (TA 184)	8,000	KG
Knetzeit	4 Minuten Stufe 1 8 Minuten Stufe 2 Teigtemperatur: 24°C Teigruhe: ca. 120 Minuten	
Aufarbeitung	Teigeinlage: 850 g Den Teig nach dem Kneten in eine geölte Wanne legen. Nach 30 Minuten den Teig einmal zusammenfallen. Die Brote werden mit nassen Händen aufgearbeitet und direkt in den Ofen gegeben. Eine Variante ist einen Schapf zu verwenden. Die Andere Variante ist einen Backschieber mit Weizenkleie zu bestreuen und damit das Brot einzuschießen. Endgare: keine	
Backen	Ofentemperatur: 240°C fallend auf 210°C Schwadengabe normal, Zug geschlossen Backzeit: ca. 60 Minuten	
Gesamtteiggewicht:		18,770 KG