

# Irishes Schwarzbierbrot



Bezeichnung	Menge	ME
<b>Weizen Poolish (TA200)</b>		
Weizenmehl Type 550	4,080	KG
Hefe	0,020	KG
Guinness	4,080	KG
Kneten	Viel Luft einschlagen (Hubknetter) Teigtemperatur: 24-26°C Reifezeit: 12-15 Stunden	
<b>Zwischensumme Weizen Poolish (TA200) :</b>		<b>8,180 KG</b>
<b>Roggensauerteig (TA180)</b>		
Roggenmehl Type 1150	2,000	KG
Wasser (TA180)	1,600	KG
Anstellgut	2-5% gerechnet auf die GME	
Herstellung	Teigtemperatur: 28 °C fallend auf 23 °C Reifezeit: ca. 16 Stunden	
<b>Zwischensumme Roggensauerteig (TA180):</b>		<b>3,600 KG</b>
<b>End-Position Irishes Schwarzbierbrot</b>		
Weizenmehl Type 550	3,920	KG
Weizengluten	0,170	KG
Salz	0,187	KG
Malz, flüssig	0,340	KG
Hefe	0,085	KG
Wasser	0,680	KG
Kneten	4 Minuten Stufe 1 6 Minuten Stufe 2 Teigtemperatur: 25°C Teigruhe: 60 Minuten	
Aufarbeitung	Teigeinlage: 600 g Nach der Teigruhe werden die Teiglinge langgestoßen (ca. 45 cm) und in gemehlten Tüchern eingezogen. Endgare: ca. 60 Minuten Teiglinge aus den Tüchern auf mit Kartoffelpuder bestaubte Abzieher zu einer U-Form legen. Enden und im Bogen einschneiden.	
Backen	Ofentemperatur: 250° C fallend auf 220° C Schwadengabe normal, 5-10 Min vor Ende der Backzeit den Zug öffnen Backzeit: ca. 35 Minuten	
<b>Gesamtteiggewicht:</b>		<b>17,162 KG</b>