

Zehnkornring

Rezeptmenge: 30 Stück à 400 g

Rezept

Teig (12'000 g)
5'000 g Wasser
200 g Backhefe
200 g Levit
6'500 g 10-Kornmehl

200 g Speisesalz



Bei Hälfte der Mischzeit hinzufügen und den Teig schonend auskneten.

Knetzeit: Mischzeit Min.
(Spiralkneter) Knetzeit Min.

Teigtemperatur: 22 – 24°C
Stockgare: 90 Min.

Aufarbeiten

Teiglinge von 200 g abwägen und straff länglich auf 40 cm rollen. Immer zwei Stränge miteinander aufrollen, zu einem Ring formen und gären lassen.

Backvorbereitungen

Die Brote mit Halbweissmehl Type 720 stauben.

Backen

In vorgedämpften, mittelwarmen Ofen einschicken und bei offenem Zug rösch ausbacken.

Ofentemperatur: 230 – 235°C (Normalbrot 240°C)

Backzeit: 30 – 35 Min.

Deklaration:

Wasser, Speisesalz, Backhefe, Sauerteig getrocknet.