



Bärlauchlaib

Gesamtmahlerzeugnisse:

60 % Weizenmehl
40 % Roggenmehl

10.000 g



Brotteig:

Teigtemperatur: 25 - 26°C

Teigknetung: Spiralkneter

4 Min. langsam kneten

3 Min. schnell kneten

Teigruhe: 15 Min.

6.000 g Weizenmehl Type 1050

2.000 g Roggenmehl Type 1150

200 g Jodsalz

200 g Backhefe

3.600 g Sauerteig (TA 180)

800 g BÄKO Bärlauch in Öl *

5.300 g Wasser (TA 169)

18.100 g Brotteig

Aufarbeitung:

Teigeinlage: 580g

Die Teigstücke werden rundgewirkt, mit dem Schluss in Weizenmehl gewälzt und mit dem Schluss nach unten in Tücher, oder mit dem Schluss nach unten direkt auf mit Kartoffelpuder abgestaubte Abziehdieleen gelegt.

Während der Endgare sind die Teiglinge vor der Verhautung zu schützen.

Endgare:

Gärraum 32 °C, 72 % rel. Feuchte.

Nach ca. 30 Minuten Gare werden die Teiglinge gewendet, so dass der bemehlte Schluss jetzt oben liegt. Die Gärung wird bis zur Vollgare fortgesetzt (10 bis 15 Minuten). Auf diese Weise entsteht die schöne Maserung auf der Oberfläche der Brote.

Die Gesamtendgärzeit sollte mindest. 45 Minuten andauern. Andernfalls ist die Hefezugabe anzupassen.

Backen:

Die Teiglinge werden mit kräftigem Schwaden in den Ofen gebracht.

Je nach Reifegrad der Brotteiglinge vor dem Einschließen wird der Zug nach einer bis zwei Minuten geöffnet und gleich nach dem Abtrocknen der Brotoberfläche (2 bis 5 Minuten) wieder geschlossen.

Zum Ende der Backzeit kann der Zug geöffnet werden, damit das Brot eine festere Kruste erhält.

Anbacktemperatur ca. 240°C

Ausbacktemperatur ca. 220°C

500 g Brote backen ca. 40 Minuten

*: Der BÄKO Bärlauch in Öl kann sowohl am Ende unter den fertigen Teig geknetet werden als auch zu Beginn zusammen mit allen Zutaten.

Die empfohlene Zugabemenge beträgt bezogen auf Mehl 8 – 12 % und auf einen Grundteig (z.B. Weizenmischbrotteig) 5 – 7 %