

Rezept Grand Levain



ZUTATEN Rezept-Nr.: 1355 |

TEIG:

Grundrezept

Weizenmehl, Type 550	7,500 kg		
Weizenmehl, Type 1050	2,500 kg		
UNIFERM Vita Levain	1,000 kg		
UNIFERM Back-Hefe	0,075 kg		
Speisesalz	0,220 kg		
Wasser, ca.	6,500 kg		
Summe:	17,795 kg		

Rezept Grand Levain



Nr.: 1355

BACKTECHNIK

Knetung	4 + 6 Min.
Teigtemperatur	26 °C
Teigruhe	30 Min.
Teiginwaage	0,350 kg
Gärzeit	Gärverzögerung über Nacht (Kerntemperatur 5 °C)
Backtemperatur	250 °C (= 15 °C über Brötchenbacktemperatur)
Backtemperatur fallend auf	210 °C
Backzeit	ca. 40 Min.

*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge

AUFARBEITUNG

- Aus allen Zutaten den Teig wie üblich herstellen - gut auskneten.
- Den Teig ca. 30 Minuten ruhen lassen.
- Den Teig dann zu 0,350 Kg-Stücken abwiegen und rundwirken.
- Die geformten Teigstücke in Roggenmehl wälzen und jeweils 4 von ihnen mit dem Schluss nach unten in eine mit Roggenmehl ausgestäubte runde Gärschale geben.
- Die Gärschalen abgedeckt bei +5°C in der Kühlung über Nacht lagern.
- Nach der Führung die Teigstücke auf Brotabzieher stürzen.
- Die Brote mit verzögertem Schwaden schieben und fallender Temperatur kräftig ausbacken.

TIPP

Das Brot ist aufgrund seiner 4 Teile so konzipiert, dass man es auch als halbes oder viertel Brotlaib verkaufen kann.

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO 100 g

Energie	1.035 kJ / 247 kcal
Fett	0,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	49,7 g
davon Zucker	0,4 g
Ballaststoffe	3,2 g
Eiweiß	7,6 g
Salz	1,5 g

Dieses Rezept wurde für Sie erstellt von Backservice

Wünschen Sie weitere Informationen? Wir beraten Sie gern!

UNIFERM GmbH & Co. KG | Brede 4 | 59368 Werne | Postfach 1661 | 59359 Werne
Backservice +49 2389 7978-444 | info@uniferm.de | www.uniferm.de