

BIO-BAUERNSEMMELE

Neu!

- _ Herrlich malziges Aroma
- _ Lockere Krume und zarte Kruste
- _ Einfach in der Herstellung



Rezepte:

Bio-Bauernsemmel, -stange

Bio-Bauernsemmel, -stange

Teig:

10,000 kg Bio-Bauernsemmel
0,270 kg Bio-Margarine oder -Butter
0,270 kg Hefe
6,150 kg (ca.) Wasser
16,690 kg ca. Gesamtteig



Teigtemperatur: 25°C

Verarbeitung:

Knetzeit: 3 Minuten langsam + 6 Minuten schnell
Teigruhe: 20 Minuten
Teigeinlage: 2,2 kg pro Presse
Pressengare: 10 Minuten
Aufarbeitung: Presse zu runden oder eckigen Teigstücken aufarbeiten, mit Oberseite in Bio-Roggenmehl drücken, auf Bleche setzen. Anschließend Teiglinge einschneiden.
Backtemperatur: Wie Roggen- o. Mehrkornsemmeln. Mit Schwaden backen. Nach $\frac{2}{3}$ der Backzeit Zug ziehen u. mit geöffnetem Zug knusprig ausbacken.
Backzeit: 22–24 Minuten

Variation Bio-Bauernstange:

Teigeinlage: 0,270 kg
Aufarbeitung: Rund ausstoßen anschließend locker lang aufarbeiten. Teiglinge kurz entspannen lassen. Mit einem Drückholz einmal in der Mitte und viermal in der Länge abdrücken mit Bio-Roggenmehl abstauben und anschließend auf Bleche setzen.
Backtemperatur: Wie Bauernsemmel
Backzeit: Ca. 25 Minuten

