

BIO-RUSTIKAL DUNKEL

- _ Grundmischung für Weizenmischbrote mit Saaten- und Roggenvollkornanteil
- _ Mit dem „gewissen Biss“ durch Roggen- und Weizenvollkorn
- _ Knusprig kräftige Kruste, herzhaft im Geschmack



Rezepte:

Bio-Rustikal-Laib

Bio-Rustikal-Kastenbrot mit Saatenvariationen



Bio-Rustikal-Laib

Mit Einstufensauerteig, TA 180

Quellstück:

3,000 kg Bio-Rustikal dunkel

3,000 kg Wasser 50°C

Stehzeit: 2–3 Stunden
(besser über Nacht, kühl stellen)

Teig:

6,000 kg Quellstück

4,000 kg Bio-Weizenmehl T. 550

1,800 kg Bio-Roggenmehl T. 1150

2,200 kg Bio-Sauerteig / TA 180

0,220 kg Meersalz

0,160 kg Hefe

0,050 kg Bio-Brotgewürz

3,500 kg (ca.) Wasser

18,830 kg ca. Gesamtteig

Mit Böcker Bio-Vollkornsauerteig

Quellstück:

3,000 kg Bio-Rustikal dunkel

3,000 kg Wasser 50°C

Stehzeit: 2–3 Stunden
(besser über Nacht, kühl stellen)

Teig:

6,000 kg Quellstück

4,000 kg Bio Weizenmehl T. 550

2,400 kg Bio-Roggenmehl T. 1150

0,400 kg Böcker Bio-Vollkornsauerteig

0,220 kg Meersalz

0,160 kg Hefe

0,050 kg Bio-Brotgewürz

4,400 kg Wasser

17,030 kg Gesamtteig

Teigtemperatur: 27/28°C

Verarbeitung:

Knetzeit: 6 Minuten langsam + 3 Minuten schnell

Teigruhe: 20 Minuten

Teigeinlage: 0,850 kg für 0,750 kg Brote

Aufarbeitung: Die Teigstücke rundwirken, in Bio-Roggenmehl wälzen, und mit Schluss nach unten in Gärkörbe legen.

Bei $\frac{3}{4}$ Gare die Teigstücke mit Schluss nach unten auf Abziehapparate setzen und über Kreuz schneiden.

Backen: Bei $\frac{3}{4}$ Gare mit Schwaden schieben und nach 2 Minuten Zug ziehen.

Backtemperatur: 260°C 10 Minuten; dann fallend auf 220°C ausbacken

Backzeit: Ca. 50–60 Minuten

Bio-Sonnenblumenbrot

Bio-Saatenbrot

Bio-Kürbiskernbrot

Mit Einstufensauerteig, TA 180

Quellstück:

3,000 kg Bio-Rustikal dunkel
1,000 kg Bio-Sonnenblumenkerne,
-Kürbiskerne oder
-Saatenmischung*
4,000 kg Wasser 50°C
Stehzeit: 2–3 Stunden
(besser über Nacht, kühl stellen)

Teig:

8,000 kg Quellstück
3,150 kg Bio-Sauerteig / TA 180
3,250 kg Bio-Roggenmehl T. 1150
2,000 kg Bio-Weizenmehl T. 550
0,220 kg Meersalz
0,140 kg Hefe
3,300 kg Wasser
20,060 kg ca. Gesamtteig

* Saatenmischung: 330 g Bio-Sonnenblumenkerne, 330 g Bio-Kürbiskerne, 330 g Bio-Sesam

Mit Böcker Bio-Vollkornsauerteig

Quellstück:

3,000 kg Bio-Rustikal dunkel
1,000 kg Bio-Sonnenblumenkerne,
-Kürbiskerne oder
-Saatenmischung*
4,000 kg Wasser 50°C
Stehzeit: 2–3 Stunden
(besser über Nacht, kühl stellen)

Teig:

8,000 kg Quellstück
0,390 kg Böcker Bio-Vollkornsauerteig
4,600 kg Bio-Roggenmehl T. 1150
2,000 kg Bio-Weizenmehl T. 550
0,220 kg Meersalz
0,140 kg Hefe
4,800 kg Wasser
20,150 kg ca. Gesamtteig



Teigtemperatur: 28/30°C

Verarbeitung:

Knetzeit: 8 Minuten langsam + 2 Minuten schnell
Teigruhe: 20 Minuten
Teigeinlage: 1,150 kg
Aufarbeitung: Teigstücke langwirken, befeuchten, in Bio-Sonnenblumenkerne, Bio-Kürbiskerne oder Bio-Saatenmischung wälzen und in Kastenform einlegen.
Backen: Bei voller Gare mit Schwaden schieben und nach 2 Minuten Zug ziehen. Nach $\frac{1}{3}$ der Backzeit Zug wieder schließen.
Backtemperatur: 260°C fallend auf 200°C
Mit geschlossenem Zug und fallender Hitze ausbacken.
Backzeit: Ca. 65–75 Minuten

