

BIO-RUSTIKAL HELL

- _ Grundmischung ideal für rustikales Weizenkleingebäck mit Saaten- und Roggenvollkornanteil
- _ Mit dem „gewissen Biss“ durch Roggen- und Weizenvollkorn
- _ Mit knuspriger feinsplittiger Kruste und lockerer Krume



Rezepte:

Bio-Malzweckerl

Bio-Krustis

Bio-Feinschmeckersemmel

Bio-Bagels

Bio-Malzweckerl

Quellstück:

2,500 kg Bio-Rustikal hell

2,500 kg Wasser 50° C

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

Teig:

5,000 kg Quellstück

7,500 kg Bio-Weizenmehl T. 550

0,300 kg Bio-Weizima

0,300 kg Bio-Brötchenbackmittel
(Bio-Premiumback)

0,220 kg Meersalz

0,350 kg Hefe

4,200 kg Wasser

17,870 kg ca. Gesamtteig



Teigtemperatur: 26/27° C

Verarbeitung:

Knetzeit: 3 Minuten langsam + 5 Minuten schnell

Teigruhe: 15 Minuten

Teigeinlage: 2,4 kg pro Presse

Aufarbeitung: Pressen abpressen, mit Oberseite in Bio-Roggenmehl drücken, auf Bleche setzen. Anschließend Teigstücke zweimal diagonal einschneiden.

Backen: Bei $\frac{3}{4}$ Gare mit viel Schwaden schieben. Nach $\frac{2}{3}$ der Backzeit Zug ziehen und mit geöffnetem Zug knusprig ausbacken.

Backtemperatur: Wie Roggen- oder Mehrkornsemeln.

Backzeit: 22–24 Minuten



Bio-Feinschmeckersemeln Bio-Krustis, Bio-Bagels

Quellstück:

2,000 kg Bio-Rustikal hell

2,000 kg Wasser 30°C

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

Teig:

4,000 kg Quellstück

8,000 kg Bio-Weizenmehl T. 550

0,220 kg Meersalz

0,300 kg Bio-Brötchenbackmittel
(Bio-Premiumback)

0,100 kg Bio-Backmargarine oder
Bio-Pflanzenöl (optional)

0,250 kg Hefe

4,500 kg Wasser

17,370 kg ca. Gesamtteig

Teigtemperatur: 23/24°C

Verarbeitung:

Knetzeit: 6 Minuten langsam + 2 Minuten schnell

Teigruhe: 30 Minuten

Backen: Bei $\frac{3}{4}$ Gare mit viel Schwaden schieben. Nach $\frac{1}{3}$ der
Backzeit Zug ziehen und mit geöffnetem Zug ausbacken.

Backtemperatur: Semmelbacktemperatur

Backzeit: Ca. 22–24 Minuten



Aufarbeitung Bio-Feinschmeckersemeln:

Teigeinlage: 2,500 kg pro Presse

Pressengare: 20 Minuten

Aufarbeitung: Pressen abpressen, gut befeuchten und Oberfläche in diverse Bio-
Saaten bzw. -Flocken drücken oder mit Bio-Roggenmehl abstauben.
Optional: Brötchen zweimal parallel einschneiden.

Aufarbeitung Bio-Krustis:

Teigeinlage: 1,500 kg pro Presse

Pressengare: 20 Minuten

Aufarbeitung: Pressen abpressen, je zwei Stück aufeinander drücken, in Bio-Rog-
genmehl langformen, mit Schluss nach unten auf Kippdielen setzen.

Aufarbeitung Bio-Bagels:

Teigeinlage: 2,800 kg pro Presse

Pressengare: 10 Minuten

Aufarbeitung: Pressen abpressen, Teigstücke zu einem ca. 25 cm langen Strang
formen und zu einem Bagel formen (ca. 9 cm). Oberfläche
befeuchten und Bagel z. B. in Bio-Mohn o. -Sesam drücken.
Direkt auf Bleche setzen.

