

# BIO-BROTZEIT-STANGERL

- \_ Grundmischung für malzaromatische Weizenkleingebäcke
- \_ Kernig im Biss – herzhaft würzig im Geschmack
- \_ Hervorragende Rösche, lange Frischhaltung der Gebäcke



## Rezepte:

Bio-Stangerl

Bio-Brotzeit-Laib



## Bio-Stangerl

### Quellstück:

1,500 kg Bio-Brotzeitstangerl

1,500 kg Wasser 50° C

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

### Teig:

3,000 kg Quellstück

5,500 kg Bio-Weizenmehl T. 550

0,200 kg Bio-Backmargarine

0,150 kg Meersalz

0,150 kg Bio-Brötchenbackmittel  
(Bio-Premiumback)

0,250 kg Hefe

2,750 kg (ca.) Wasser

**12,000 kg ca. Gesamtteig**

**Teigtemperatur: 26/27° C**

### Verarbeitung:

Knetzeit: 3 Minuten langsam + 5 Minuten schnell

Teigruhe: 10 Minuten

Teigeinlage: 2,400 kg pro Presse

Pressengare: 10 Minuten

Aufarbeitung: Pressen abpressen, Teigstücke mit Hörnchenwickelmaschine formen, in Bio-Roggenmehl rollen, zweimal schräg einschneiden und auf Bleche setzen.

Bei  $\frac{3}{4}$  Gare mit Wasser besprühen und mit Bio-Kümmel und Brezensalz oder Bio-Sesam / Bio-Mohn bestreuen.

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

Backtemperatur: Semmelbacktemperatur

Backzeit: Ca. 22–24 Minuten



# Bio-Brotzeit-Laib

als Kastenbrot oder Laib

## Quellstück:

3,000 kg Bio-Brotzeitstangerl

2,000 kg Bio-Sonnenblumenkerne

5,000 kg Wasser

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

## Teig:

10,000 kg Quellstück

5,000 kg Bio-Weizenmehl T. 550

2,000 kg Bio-Roggenmehl T. 997

2,000 kg Bio-Sonnenblumenkerne

0,130 kg Meersalz

0,200 kg Hefe

2,800 kg (ca.) Wasser

**20,130 kg ca. Gesamtteig**



**Teigtemperatur:** 28/30°C

## Verarbeitung:

Knetzeit: 8 Minuten langsam + 4 Minuten schnell

Teigruhe: 20 bis 30 Minuten

Teigeinlage: 1,150 kg für 1,000 kg Kastenbrot  
0,860 kg für 0,750 kg Laib

Aufarbeitung: Aus den Zutaten einen weichen-mittelfesten Teig kneten, nach Teigruhe die Teigstücke abwiegen, rund- und langwirken, in Bio-Sonnenblumenkerne oder -Roggenmehl wälzen, bei Vollgare (Kastenbrot) bzw.  $\frac{3}{4}$  Gare (Laib) backen.

Backen: Bei  $\frac{3}{4}$ - bzw. Vollgare mit viel Schwaden schieben, nach 2 Minuten Zug ziehen und mit geöffnetem Zug kräftig ausbacken.

Backtemperatur: 260°C fallend auf 220°C

Backzeit: 70–75 Minuten (Kastenbrot); 50–60 Minuten (Laib)