

HANF

Brot



HANF Brot

PRODUKTVIELFALT MIT
Hanf

Gesamtgetreide: 10.000 g

Mischungsverhältnis:

70 %	Weizenmehl Type 550
30 %	Roggenvollkornmehl
15 %	Bio Hanfsaat, geschält
5 %	Bio Hanfmehl

Sauerteig: 1.600 g Roggenvollkornmehl

Teigtemperatur: 1.600 g Wasser (TA 200)

28 °C fallend auf 23 °C 80 g Anstellgut (5 %)

Reifezeit: mind. 16 Std. **3.200 g Sauerteig (ohne Anstellgut)**

Quellstück: 1.500 g Bio Hanfsaat, geschält

über Nacht 1.500 g Wasser

3.000 g Quellstück

Teigherstellung: 1.400 g Roggenvollkornmehl

Knetung (Spiralkneter): 7.000 g Weizenmehl Type 550

2 Min. Stufe I 500 g Bio Hanfmehl

ca. 5 – 6 Min. Stufe II 3.200 g Sauerteig
3.000 g Hanf-Quellstück
100 g Weizengluten
200 g Meersalz ohne Antifack

200 g Hefe

ca. 4.700 g Wasser

20.300 g Brotteig

Teigtemperatur: ca. 26 °C

Teigruhe: ca. 20 – 30 Min.

Teigeinlage: 580 g / 850 g

Aufarbeitung: Die Teigstücke rund- oder langwirken, anfeuchten, mit Bio Hanfsaat, geschält oder Bio Hanfmehl dekorieren und mit dem Schluss nach unten auf Gärgutträger oder in der Kastenbrotform absetzen.

Endgare: ca. 45 – 50 Min., bei 32 °C, 75 % rel. Feuchte

Backen: Ofentemperatur: 250 °C auf 200 °C fallend

Schwadengabe: normal

Zug: Anfangs geschlossen, nach ca. 3 – 4 Min. Zug öffnen und nach weiteren 2 Min. wieder schließen.

Backzeit: ca. 45 – 50 Min.