BUTTERMILCHBROTE



Denko BM 15

Zutaten für den Teig 80 / 20

Weizenmehl, Type 550	8.000 g
Roggenmehl, Type 1150	2.000 g
Dethmers Denko BM 15	500 g
Salz	200 g
Hefe	400 g
Wasser	ca. 6.800 g
Gesamtteiggewicht	17.900 g

Arbeitsweise

Knetzeit langsam	ca. 4 Min.	Einwaage	850 g
Knetzeit schnell	ca. 7 Min.	Ballengare	20 Min.
Teigtemperatur	25° C	Stückgare	40 Min.
Teigruhe	10 Min.	Backzeit	ca. 35 Min.
		Backtemperatur	ca. 240°C

Verarbeitungshinweise

Die Brote abwiegen und zustoßen. Nach der Ballengare in die gewünschte Form bringen, freigeschoben, im Kasten oder in Körben und auf Gare stellen. Vor dem Einschieben schneiden, mit Dampf abbacken und nach ca. 2 Minuten für 5 Minuten den Zug ziehen.

Back Dich glücklich.

BUTTERMILCHBROTE



Denko BM 15

Zutaten für den Teig 70 / 30

Weizenmehl, Type 550	7.000 g
Roggenmehl, Type 1150	3.000 g
Dethmers Denko BM 15	500 g
Salz	200 g
Hefe	400 g
Wasser	ca. 6.800 g
Gesamtteiggewicht	17.900 g

Arbeitsweise

Knetzeit langsam	ca. 4 Min.	Einwaage	850 g
Knetzeit schnell	ca. 7 Min.	Ballengare	20 Min.
Teigtemperatur	25° C	Stückgare	40 Min.
Teigruhe	10 Min.	Backzeit	ca. 35 Min.
		Backtemperatur	ca. 240°C

Verarbeitungshinweise

Die Brote abwiegen und zustoßen. Nach der Ballengare in die gewünschte Form bringen, freigeschoben, im Kasten oder in Körben und auf Gare stellen. Vor dem Einschieben schneiden, mit Dampf abbacken und nach ca. 2 Minuten für 5 Minuten den Zug ziehen.

Back Dich glücklich.