

180310_Ahnsbeck

Rustikales Bauernbrot aus Plötzblog "https://www.ploetzblog.de/2013/04/27/leserwunsch-rustikales-bauernbrot/"

benötigte Teigmenge [g]	55185
Teigmenge Grundrezept [g]	849
Faktor für Rezept	65

Ansatz	Grundrezept [g]	Umrechnung [g]	Umrechnung [kg]	Korrektur	
<i>Sauerteig</i>					
Anstellgut	15	975	0,975	0,975	} in Lebensmitteltonne ansetzen
Roggenvollkornmehl	100	6.500	6,5	6,5	
Roggenmehl 997	50	3.250	3,25	3,25	
Wasser [50°C]	150	9.750	9,75	9,75	
				20,475	
<i>Hauptteig</i>					
Sauerteig	315	20.475	20,475	20,475	siehe oben (vom Vortag)
Roggenmehl 997	200	13.000	13	13	
Weizenmehl 1050	100	6.500	6,5	6,5	
Weizenvollkornmehl	50	3.250	3,25	3,25	
Wasser [45°C]	175	11.375	11,375	9,1	
Salz	9	585	0,585	0,585	
Teigmenge	849	55.185	55	53	

pagel-wieder:
20% weniger Wasser - damit wird gestartet. Je nach Teigkonsistenz wird beim Kneten ggf. noch Wasser hinzugefügt

Ausbeute	Einwaage [g]	Brote [St]	Brote [St]; Korrektur
	750	74	71

Zeitplan (Vorschlag):

Tag	Anfang	Dauer	Ende	Aktion	Helfer
Freitag	17:00	01:00	18:00	Sauerteig ansetzen	
Samstag	11:00	00:30	11:30	Einwaagen für Hauptteig	
	11:30	01:00	12:30	Hauptteig ansetzen	
	12:30	01:30	14:00	Stockgare	
	14:00	01:00	15:00	Brote formen	
	15:00	01:30	16:30	Stückgare	
	16:30	00:45	17:15	Einschießen/Backen	