Premium Malzextrakt-Dunkel

Premium Malzextrakt-Dunkel

Durch Zugabe von Premium Malzextrakt-Dunkel lassen sich die Teigbindungseigenschaften erheblich verbessern. Ihre Backwaren erhalten einen aromatischen, malzigen Geschmack mit langer Frischhaltung und einer appetitlich braunen Krumenfarbe. Premium Malzextrakt-Dunkel eignet sich hervorragend zur Herstellung von Roggen und Vollkornbroten.

Rezeptvorschlag:

Kochbrot Borodinsky Art		Betriebsrezeptur
Premium Roggenschrot-Fein	5,000 kg	_____
Premium Malzextrakt-Dunkel	0,900 kg	_____
Kümmel ganz	0,150 kg	_____
Wasser ca. 95°C	8,500 l	_____
Brühstück, (Stehzeit ca. 3 Std.)	14,550 kg	_____
Roggenmehl	5,000 kg	_____
Zucker	0,600 kg	_____
Premium Malzsauer-Dunkel	0,300 kg	_____
Hefe	0,300 kg	_____
Meersalz	0,220 kg	_____
Teiggewicht	20,970 kg	

Knetzeit: Ca. 12 Minuten langsam und 2 Minuten schnell.

Temperatur: Die optimale Teigtemperatur liegt bei 29 - 30 °C.

Teigruhe: Ca. 10 Minuten.

Aufarbeitung: Teigstücke von ca. 1,350 kg abwiegen (richtet sich nach der Größe der Backformen), aufarbeiten und auf Gare stellen. Für abwechslungsreiche Varianten werden die Teiglinge mit Koriander oder einer Mischung aus Koriander und Kümmel bestreut.

Gärzeit: Die Gärzeit beträgt bei 34 °C und 75 % relativer Luftfeuchtigkeit ca. 60 Minuten.

Backprozess: Bei voller Gare werden die Brote bei ca. 240 °C mit normaler Schwadenmenge in den Ofen geschoben. Nach 5 Minuten Anbackzeit wird je nach Ofentyp die Backtemperatur auf 180 °C reduziert.
Das Brot bitte kräftig ausbacken!

Backzeit: Die Gesamtbackzeit beträgt ca. 60 - 75 Minuten.

PBP Premium Baking Products GmbH • Vohrener Str. 4 • D-48336 Sassenberg • Phone: +49(0) 2583 304933 • Fax: +49(0) 2583 304934 • info@premiumbakingproducts.de • www.premiumbakingproducts.de