

ECHT

RUSTIKAL

Handwerkliche Brote





Knollenstolz

Basisrezept

3,330 kg	(33,3%)	PomPan Rustikal
5,000 kg	(50,0%)	Weizenmehl Type 1150
0,670 kg	(6,7%)	Roggenvollkornmehl
1,800 kg	(10,0%)	Sauerteig TA 180
0,100 kg	(1,0%)	Kümmel, gemahlen
0,150 kg	(1,5%)	Hefe
ca. 7,700 kg	(77,0%)	Wasser (th. TA 185)
ca. 18,750 kg		Gesamtteig

Verarbeitungshinweise

Knetzeit für Spiralknetzer:	7 Min. im 1. Gang und ca. 1 Min. im 2. Gang
Teigtemperatur:	27 - 29°C
Teigruhe:	ca. 60 Min.
Teigeinwaage:	für ein 2000 g-Brot = 2250 g oder für ein 3000 g-Brot = 3300 g
Aufarbeitung:	rund aufarbeiten und in Roggenmehl tauchen oder nach Wunsch
Stückgare:	ca. 40 Min. trocken bis zur Maserung
Backtemperatur:	ca. 40 - 50 °C über Brötchenbacktemperatur, fallend um 80 - 100°C, mit Schwaden; nach 3 Min. den Zug ziehen und nach 30 Min. wieder schließen
Backzeit:	ca. 80 Min.

Quark-Dinkel-Rustico

Basisrezept

Kochstück

2,000 kg	(20,0%)	Dinkelvollkornmehl
6,000 kg	(60,0%)	Wasser, kochend

Stehzeit für das Kochstück: mindestens 2 Stunden

Rezeptur

8,000 kg	(20,0%)	Kochstück
5,000 kg	(50,0%)	Dinkelmehl Type 630
2,000 kg	(20,0%)	Roggenvollkornmehl
1,000 kg	(10,0%)	Bio Dinkelback
1,800 kg	(10,0%)	Sauerteig TA 180
1,000 kg	(10,0%)	Speisequark, mager
0,200 kg	(2,0%)	Sesam, geröstet
0,250 kg	(2,5%)	Salz*
0,150 kg	(1,5%)	Hefe
ca. 0,500 kg	(5,0%)	Wasser (th. TA 183)
ca. 19,900 kg		Gesamtteig

* oder betriebsüblich anpassen

Verarbeitungshinweise

Knetzeit für Spiralknetzer:	6 Min. im 1. Gang und ca. 3 - 5 Min. im 2. Gang. Plastisch auskneten, aber nicht überkneten. Je nach Mehlqualität eventuell nach 10 Min. Teigruhe ca. 2 Min. im 2. Gang nachkneten
Teigtemperatur:	27 - 28°C
Teigruhe:	ca. 30 Min.
Teigeinwaage:	für ein 750 g-Brot = 870 g
Aufarbeitung:	nach der Teigruhe abwiegen, rustikal rundwirken oder rund- und langwirken und mit dem Schluss in Roggenmehl tauchen. Dann in Brotkörbe legen
Stückgare:	ca. 45 Min. Bei 3/4 Gare schieben
Backtemperatur:	ca. 20°C über Brötchenbacktemperatur, fallend um 50°C, mit Schwaden; nach 5 Min. den Zug ziehen und bei geöffnetem Zug ausbacken
Backzeit:	ca. 55 Min.





Dinkelfrischling & Dinkelrundling

Basisrezept

Kochstück

5,000 kg	(50,0%)	Dinkelschrot, grob
6,500 kg	(65,0%)	Wasser, kochend

Stehzeit für das Kochstück: mindestens 2 Stunden

Rezeptur

11,500 kg	(50,0%)	Kochstück
4,000 kg	(40,0%)	Dinkelmehl Type 630
0,500 kg	(5,0%)	Roggenmehl Type 1150
1,000 kg	(10,0%)	Bio Dinkelback
0,900 kg	(5,0%)	Sauerteig TA 180
0,200 kg	(2,0%)	Malzextrakt, enzymfrei*
0,220 kg	(2,2%)	Salz**
0,150 kg	(1,5%)	Hefe
ca. 0,300 kg	(3,0%)	Wasser (th. TA 182)
ca. 18,770 kg		Gesamtteig

* ersatzweise kann auch Rübensirup verwendet werden

** oder betriebsüblich anpassen

Verarbeitungshinweise

Knetzeit für Spiralkneter:	ca. 15 Min. im 1. Gang
Teigtemperatur:	27 - 28°C
Teigruhe:	ca. 30 Min.
Teigeinwaage:	für ein 500 g-Brot = 580 g oder für ein 750 g-Brot = 870 g
Aufarbeitung:	<u>Dinkelfrischling</u> nach der Teigruhe abwiegen, rund- und langwirken, in Roggenmehl tauchen und zwei Stück aneinander gesetzt in Brotkörbe legen <u>Dinkelrundling</u> nach der Teigruhe abwiegen, rundwirken, in Roggenmehl tauchen und in Brotkörbe legen
Stückgare:	ca. 35 Min.
Herstellung:	nach der Stückgare mit Wasser abstreichen, im Gerstertunnel oder mit einem Bunsenbrenner abflämmen (gerstern), eventuell schneiden, danach abbacken
Backtemperatur:	wie für Roggenmischbrot, mit Schwaden; nach 1 - 2 Min. den Zug ziehen
Backzeit:	ca. 55 Min.

Bauernbatzen

Basisrezept

Roggen-Quellstück

2,000 kg	(20,0%)	Roggenflocken
3,000 kg	(30,0%)	Wasser

Stehzeit für das Quellstück: über Nacht

Rosinen-Quellstück

0,500 kg	(5,0%)	Rosinen
1,000 kg	(10,0%)	Wasser

Über Nacht quellen lassen, dann zusammen pürieren

Rezeptur

5,000 kg	(20,0%)	Roggen-Quellstück
1,500 kg	(5,0%)	Rosinen-Quellstück
6,000 kg	(60,0%)	Weizenmehl Type 550
2,000 kg	(20,0%)	Weizenvollkornmehl
1,500 kg	(15,0%)	Levafresh
0,500 kg	(5,0%)	Speiseöl
0,200 kg	(2,0%)	Malzextrakt, enzymfrei*
0,250 kg	(2,5%)	Salz**
0,150 kg	(1,5%)	Hefe
ca. 2,000 kg	(20,0%)	Wasser (th. TA 180)
ca. 19,100 kg		Gesamtteig

* ersatzweise kann auch Rübensirup verwendet werden

** oder betriebsüblich anpassen

Verarbeitungshinweise

Knetzeit für Spiralkneter:	der Teig muss gut und plastisch ausgeknetet werden
Teigtemperatur:	28 - 30°C
Teigruhe:	ca. 120 Min.
Teigeinwaage:	für ein 750 g-Brot = 870 g
Aufarbeitung:	nach der Teigruhe die Teigstücke von Hand, über eine Baguettepresse oder eine Rheon abwiegen. Die Teiglinge nur vorsichtig langformen, ein Ende bis zur Mitte einschneiden und die Spitzen über Kreuz bis zum anderen Ende legen
Stückgare:	bei 3/4 Gare schieben
Backtemperatur:	ca. 20°C über Brötchenbacktemperatur, fallend um 40°C, mit etwas Schwaden; nach 10 Min. den Zug ziehen und bei geöffnetem Zug ausbacken
Backzeit:	ca. 45 - 50 Min.

ECHT RUSTIKAL Handwerkliche Brote



Wenn es ums „tägliche Brot“ geht, wünschen sich immer mehr Verbraucher ursprüngliche, echte Handwerksqualität. Hier liegen Ihre Chancen, sich mit entsprechend hergestellten Brotspezialitäten abzuheben und dem Verbraucher Brot nach höchster Handwerkskunst zu bieten.

Die in diesem Heft vorgestellten, traditionell mit Vor-/ oder Sauerteigen bzw. Quell-/ oder Kochstücken hergestellten, rustikalen Brote, werden diesem Anspruch vollauf gerecht. ECHT RUSTIKAL im Aussehen - mit attraktivem Ausbund und kräftiger Kruste. ECHT RUSTIKAL auch im Geschmack.

Alle Rezepturen wurden von den Agrano-Bäckermeistern mit größter Sorgfalt entwickelt und bieten Ihnen beste Gelingsicherheit.

Mit der Auslobung von regionalen Zutaten zum Beispiel Quark verleihen Sie Ihren Broten ein weiteres Plus an Regionalität und Authentizität!

Werbemittel:

Kreieren Sie Ihre individuelle Aktion
„ECHT RUSTIKAL - Handwerkliche Brote“!
Alle Infos unter www.siebin-agrano.de.



Deckenhänger



Verbraucherinformation



A1-Plakat

Aktionslogo, Gebäckfotos und Gestaltungselemente für Ihre individuelle Verkaufsförderung finden Sie zum Herunterladen unter www.siebin-agrano.de. Dort stehen auch die zur Aktion passenden Plakate, Deckenhänger und Verbraucherinformationen für Sie zum Download bereit.