

Gerstis

Verkehrsbezeichnung: Gerstenbrötchen mit 10% Cranberries	
Mahlerzeugnisse	Gesamtmenge: 2.500g 1.625 g Weizenmehl T 550 500 g Gerstengrütze 125 g Slow Milling Backweizen 250 g Roggenmehl T 1150
Zutaten Cranberries 250 g	Sauerteigführung: Roggenmehlsauerteig

Teigzusammensetzung	Menge in Gramm	Führungsbedingungen
Roggen-Sauerteig Anstellgut Roggenmehl Wasser Roggen-Sauerteig (ohne Anstellgut)	25 g 250 g 200 g 450 g	TA: 180 Stehzeit: ca. 18 Std. Temp. 30 - 32° C
Kochstück Gerstengrütze/Gerstenflocken Wasser Quellstück	500 g 1.000 g 1.500 g	TA, theor.: 300 Temp.: kochend Stehzeit: 0,5 Std.
Teig Kochstück Sauerteig Weizenmehl T 550 Slow Milling Backweizen Backmittel 3% Cranberries Öl 3% Salz 2% Hefe 4% Wasser Gesamtteig	1.500 g 450 g 1.625 g 125 g 75 g 250 g 75 g 50 g 100 g ca.875 g 5.125 g	TA, theoret.: 183 Knetung: 4+4 Min. Teigtemp.: ca. 26 °C Teigruhe: 15 Min. Ballengare: 15 Min. Stückgare: Temperatur: 30- 35°C rel. Luftfeuchte: 70- 75% Zeit: ca. 50 Min. Backprozess: Temperatur: 235°C – 225°C Schwadengabe: mittel Backzeit: ca. 20 Min.