

Senf Brot



Teigbereitung

5,000 kg	Weizenmehl 550	2,726 kg	- Teigtemperatur 25 °C - gut auskneten
5,000 kg	Roggenmehl 997	2,726 kg	
2,000 kg	Batz'ner Senf, mittelscharf	1,090 kg	
6,500 kg	Wasser	3,544 kg	
0,300 kg	Hefe	0,164 kg	
0,200 kg	Salz	0,109 kg	
0,250 kg	Curry	0,136 kg	
0,010 kg	Pfeffer	0,005 kg	
19,260 kg	Teig	10,500 kg	- ca. 45 Minuten Teigruhe

Verarbeitung

- Teigstücke von 850 g abwiegen und aufarbeiten
- Oberfläche mit Senf bestreichen und in Sesam wälzen
- mit Schluss nach oben in Körben garen
- bei brotüblichen Temperaturen backen
- Backzeit: ca. 50 min.