

Braumeister Wecken

KOMPLET Bierspitz-Mix 100 %



Rezeptur für 40 Stück à 350 g

Teig:	
KOMPLET Bierspitz-Mix 100 %	7.000 g
Roggenmehl T 960	3.000 g
Roggenvollsauer sprühgetr.	200 g
Salz	60 g
Hefe	200 g
Bier	1.000 g
Wasser	5.600 g

Teiggewicht	17.060 g
-------------	----------

Zum Bestreuen:
Weizengrieß

Verarbeitung:

Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten.

Knetzeit (Spirale): 5 Minuten 1. Gang
4 Minuten 2. Gang

Teigtemperatur: ca. 28 °C

Teigruhe: ca. 45 Minuten

Teigeinwaage: 420 g für 350 g Wecken

Nach der Teigruhe den Teig verwiegen. Zu langen spitzen Wecken formen, in Weizengrieß wälzen und auf Gare stellen.

Stückgare: ca. 60 Minuten

Nach der Gare die Wecken vier Mal schräg einschneiden oder mit einem Längsschnitt versehen und mit Schwaden backen. Nach 2 Minuten den Zug ziehen und die Temperatur reduzieren.

Backtemperatur: ca. 240 °C
fallend auf 190 °C

Backzeit: ca. 35 Minuten



KOMPLET Mantler GmbH & Co KG

A-3573 Rosenberg 12

+43 2982 2901-0 Fax DW 30

office@mantler-komplet.at

www.mantler-komplet.at

