



ALTFRÄNKISCHER URTP

Spezialmehl für Roggenmischbrote

ZUTATEN UND VERARBEITUNG

REZEPTUR	
PHÖNIX Altfränkischer Urtyp	10.000 g
Hefe	300 g
Wasser, ca.	7.500 - 7.800 g
Gesamtteig, ca.	17.800 - 18.100 g

VERARBEITUNG

Teigtemperatur	26°C - 28°C
Knetzeiten	Spiralkneter: 1. Gang 6 - 8 Minuten
Teigruhe	20 Minuten
Teigeinlage	850 g
Stückgare	3/4 Gare

AUFARBEITUNG

Teigstücke abwägen, länglich-oval wirken, die Oberfläche bemehlen und mit dem Schluss nach unten in Brotkörbe einlegen. Bei 3/4 Gare aus dem Gärraum nehmen, mit dem Schluss nach unten auf Abziehapparate setzen und bis zur Vollgare absteifen lassen.
Mit Schwaden schieben, nach einigen Minuten den Zug ziehen und nach 10 Minuten mit geschlossenem Zug ausbacken.

BACKEN

Backtemperatur	270°C fallend auf 220°C
Backzeit	ca. 60 Minuten

INGREDIENTS AND PROCESSING

RECIPE	
PHÖNIX Altfränkischer Urtyp	10,000 g
Yeast	300 g
Water, approx.	7,500 - 7,800 g
Total dough, approx.	17,800 - 18,100 g

DOUGH PRODUCTION

Dough temperature	26°C - 28°C
Mixing time	Spiral mixer: Low speed 6 - 8 minutes
Dough rest	20 minutes
Dough weight	850 g
Final proof	3/4 proof

DOUGH MAKE-UP

Scale dough, bring the pieces into an oblong shape, dust with flour and place into baskets with seam side down. Remove from the proofer at 3/4 proof, place onto retractable belts with seam side down, allow to skin until full proof.
Bake with steam, open slide after a few minutes, close slide after about 10 minutes and complete baking.

BAKING

Baking temperature	270°C falling to 220°C
Baking time	approx. 60 minutes

MHD: siehe Sackboden
Best before: see bag bottom

Kühl, trocken und sachgemäß lagern. Nur zur gewerblichen Weiterverarbeitung!
Store cool, dry and under proper conditions. For commercial use only!



Zutaten: QR-Code
Ingredientlist: QR-code

25 kg

Art.No.: 100770

2302v4