

Ruchbrot 1000g maison	03.09.2009
------------------------------	------------

Herkunft Richemont
Bereich Bäckerei
Produktegruppe 1 Bäckerei



Stückzahl	90
Einlage	1211 g
Endgewicht	1005 g

Gewicht	Rohmaterial / Halbfabrikat	Hinweise	CCP
48'000 g	Ruchmehl Typ 1050		
33'600 g	Wasser	mischen	
1'600 g	Hefe		⌚❄️
1'600 g	Salz	kneten	
24'000 g	Ruch Hebel Vorteig		
200 g	Staubmehl "Richemont"		
109'000 g Total Rohmaterialien 1			

Backinformationen

Zeit	60 min.		
Temperatur	240	220	°C
Unterhitze			
Programm			

Legende: X als CCP definiert

Herstellung	CCP
<p>Salz und Levit in Wasser auflösen. Knetzeit: 6 Min. im Mischgang, 7 Minuten intensiv kneten. Knetzeit: 6 Min. im Mischgang, 7 Minuten intensiv kneten.</p> <p>Teigtemperatur 23 C. QS Intern ! Stockgare 60 Minuten.</p> <p>Rund vorwirken, nach kurzer Entspannungsphase straff aufwirken.</p> <p>Ofen vordämpfen, einschiessen, nachdämpfen. Nach halber Backzeit Zug ziehen.</p>	
11111111111111111112	

Legende: X als CCP definiert

Verzeichnis der Zutaten

Weizenmehl, Wasser, Backhefe (Bio), Speisesalz