

Pos.	Zutaten:	Getreide gesamt	1000 g	Arbeitsschritt 1	Menge	Arbeitsschritt 3	Menge	Arbeitsschritt 4	Menge
1				In eine Schüssel geben:	in g	In eine Schüssel geben:	in g	<b>Zum Vorstufenteig</b>	in g
2									
3	Hartweizengrieß	100 g	10%	Hartweizengrieß	100	Weizenmehl 550	600	zugeben:	
4	Hartweizenmehl	200 g	20%	Hartweizenmehl	200	Salz	18	Wasser kalt	250
5	Weizenmehl 550	700 g	70%	Weizenmehl 550	100				
6								<b>Knetstufe 1</b>	3 Min.
7				mischen und bereitstellen		mischen und bereitstellen		zugeben:	
8				<b>(Mehlmischung 1)</b>		<b>(Mehlmischung 2)</b>		Mehlmischung 2	
9									
10									
11								<b>Knetstufe 1</b>	4 Min.
12						<b>Tipp:</b> Hat Ihre Knetmaschine viele			
13						Knetstufen und arbeitet auf den ersten		Teigruhe abgedeckt:	10 Min.
14	Frischhefe	15 g	1,5%			Stufen sehr langsam, wählen Sie jeweils			
15	oder Trockenhefe 8 g					eine höhere, aber nicht zu hohe,		<b>Knetstufe 1</b>	2 Min.
16						Knetstufe.			
17	Öl	30 g	3%	<b>Arbeitsschritt 2</b>	Menge		Menge	zugeben:	
18				<b>Vorstufenteig</b>	in g			Öl	30
19	Honig oder Zucker	10 g	1%					<b>Knetstufe 1</b>	3 Min.
20				In die Kentschüssel geben:					
21	Salz	18 g	1,8%					<b>Knetstufe 2</b>	3 Min.
22				Wasser kalt	400				
23				Frischhefe	15				
24	Wasser	650 g	67%	Honig oedr Zucker	10			Anschließend in den	
25				Mit einem Schneebesen verrühren.				Kühlschrank stellen.	8 h
26									
27				<b>zugeben:</b>				Weiter auf Seite 2	
28				Mehlmischung 1					
	Teiggewicht gesamt:	1.723 g		<b>Knetstufe 1</b>	10 Min.				
	Teigausbeute (TA) netto:	165		Teigruhe abgedeckt	1 h				
	Teigtemperatur:	22 °C							



Step	Kurz und bündig	Kommentar	B a c k e n
1	Teig bei Raumtemperatur aklimatisieren lassen. ca. 2 h	Aus dem Kühlschrank nehmen und abgedeckt in der Schüssel stehen lassen. Der Teig sollte Zimmertemperatur haben.	Ober/Unterhitze: 220 °C oder Umluft: 200 °C
2	Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben.	Weizenmehl 550 Teigoberfläche nicht mehlen!	Backzeit: 18-22 Min. (je nach Ofentemperaturtoleranz!)
3	Den Teig an den Enden leicht zu einem Viereck ziehen.	Den Teig von der Unterseite an den oberen und unteren Enden leicht nach außen ziehen.	Dampf geben: ja (Eine Schnapsglasmenge kaltes Wasser in die Form gießen)
4	Teig zu einem Viereck einschlagen (falten). 2 X	Die obere Teighälfte zur Mitte einschlagen. Das Mehl abpinseln und die Unterseite auf die bereits eingeschlagene Seite legen. Das ganze wiederholen.	Dampf ablassen nach: 10 Min. (Ofentüre ca. 5 Sec. öffnen.)
5	Teigoberfläche mehlen und den Teig komplett drehen.	Die Unterseite liegt jetzt oben.	runterschalten nach: -- Min.
6	Teig flachdrücken, erst in Streifen, dann in Vierecke schneiden.	Teigdicke: 3 cm Teiglinggröße: 5 x 5 cm	auf: -- °C
7	Teiglinge oben abpinseln.	Die Oberfläche sollte frei von Mehl sein.	weiter runterschalten nach: -- Min.
8	Teiglinge auf einen Teller mit Wasserfilm legen, anschließend auf zwei Bleche setzen und mit Käse bestreuen.	Die abgepinselte Seite in den Wasserfilm legen.  Oder die Teiglinge auf Backrost setzen. Dazu das überschüssiges Backpapier mit einer Schere wegschneiden. Die Hitzeübertragung findet schneller statt, der Dampf verteilt sich besser. Das Backgut hat mehr Volumen und mehr Glanz.	auf: -- °C  Ofenspalt öffnen nach: -- Min. wie lange: -- Min.
9	Teigruhe abgedeckt: ca. 40 Min.	Das Volumen hat sich knapp verdoppelt.	Nach dem Backen: Auf einem Gitter auskühlen lassen.
10	Backofen rechtzeitig vorheizen.	<b>Tipp:</b> Eine Kastenform ohne Wasser auf den vorderen Ofenboden stellen und ebenfalls vorheizen. (Diese dient zur Dampferzeugung) Befüllen Sie die Kastenform zur Hälfte mit Kieselsteinen, entsteht mehr Dampf.	<b>Tipp:</b> Lassen Sie den Dampf mehrmals ab, wird die Kruste krosser.