

Pos.	Zutaten:	Getreide gesamt 1000 g		Menge	Arbeitsschritt 1	Menge	Arbeitsschritt 2	Menge
1				in g	In eine Schüssel geben:	in g	<b>Hauptteig</b>	in g
2								
3					Weizenmehl 550	450	In die KnetSchüssel geben:	
4	Weizenmehl 550	450 g	45%		Gelbweizenmehl 550	450		
5	Gelbweizenmehl 550	450 g	45%		Hartweizenmehl	100	Wasser kalt	670
6	Hartweizenmehl	100 g	10%		Salz	18	Frischhefe	12
7							Honig oder Zucker	10
8					mischen und bereitstellen		Mit einem Schneebesen verrühren.	
9					<b>(Mehlmischung)</b>			
10							zugeben:	
11							Mehlmischung	
12								
13							<b>Knetstufe 1</b>	5 Min.
14	Frischhefe	12 g	1,2%				Teigruhe abgedeckt:	10 Min.
15	oder Trockenhefe 7 g							
16								
17	Honig oder Zucker	10 g	1%	Menge	Menge		<b>Knetstufe 1</b>	3 Min.
18				in g	in g			
19	Öl	35 g	3,5%				zugeben:	
20							Öl	35
21	Salz	18 g	1,8%				<b>Knetstufe 1</b>	3 Min.
22								
23	Wasser	670 g	67%				<b>Knetstufe 2</b>	2 Min.
24								
25							Teigruhe abgedeckt:	15 Min.
26								
27							Anschließend abgedeckt in den	
28							Kühlschrank stellen.	10 h
	Teiggewicht gesamt:	1.745 g						
	Teigausbeute (TA) netto:	167					Weiter auf Seite 2	

**Tipp:** Hat Ihre Knetmaschine viele Knetstufen und arbeitet auf den ersten Stufen sehr langsam, wählen Sie jeweils eine höhere, aber nicht zu hohe, Knetstufe.



Step	Kurz und bündig	Kommentar	Backen
1	Abgedeckt aklimatisieren lassen. h 2	Aus dem Kühlschrank nehmen und abgedeckt stehen lassen.	Ober/Unterhitze: 220 °C oder
2	Backofen vorheizen.	<b>Tipp!</b> Eine Kastenform ohne Wasser auf den vorderen Ofenboden stellen und ebenfalls vorheizen. (Diese dient zur Dampferzeugung) Für mehr Dampf: Die Form zur Hälfte mit Kieselsteinen befüllen.	Umluft: 200 °C
3	Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben.	Weizenmehl	Backzeit: ca. 40 Min. (je nach Ofen!)
4	Teig abwiegen: in g 3 x 582	Oder in drei gleiche Teile mit der Teigkarte abstechen.	Dampf geben: ja (Eine Schnapsglasmenge kaltes Wasser in die heiße Form gießen)
5	Teigform: lang		runterschalten nach: 10 Min. um: 10 °C
6	Teiglinge auf ein Blech mit Backpapier setzen.	Oder auf den Ofenrost (Backpapier) setzen. Überschüssiges Papier abschneiden. Vorteile: Bessere Hitzeverteilung, schönere Farbe, mehr Volumen.	Dampf ablassen nach: 20 Min. (Ofentüre 5 Sec. öffnen.)
7	Teigschluss: unten		evtl. weiter runterschalten nach: (je nach Farbe) 25 Min. um: 10 °C
8	Ohne Teigruhe in den heißen Ofen geben.		Ofenspalt öffnen nach: -- Min. wie lang; -- Min.
			Nach dem Backen: Auf einem Gitter auskühlen lassen.
			<b>Tipp:</b> Lassen Sie den Dampf mehrmals ab, wird die Kruste krosser.