

Pos.	Zutaten:	Getreide gesamt 1000 g		Menge	Arbeitsschritt 1	Menge	Arbeitsschritt 2	Menge
1				in g	Vorteig	in g	Hauptteig	in g
2								
3	Weizenmehl 550	900 g	90%		Wasser kalt	400	Nach der Stehzeit in die	
4	Hartweizenmehl oder Grieß	100 g	10%		Frischhefe	2	Knetschüssel geben:	
5					Mit einem Schneebesen verrühren.			
6							Wasser kalt	300
7					mischen und zugeben		Frischhefe	10
8					Weizenmehl 550	300	Honig	10
9					Hartweizenmehl	100	Mit einem Schneebesen verrühren.	
10								
11					Mit einem Löffel verrühren..		zugeben:	
12							Vorteig	
13					Stehzeit abgedeckt:	6 h	Weizenmehl 550	600
14	Frischhefe oder Trockenhefe 7 g	12 g	1,2%		(bei kühler Zimmertemperatur)		Salz	18
15								
16							Knetstufe 1	5 Min.
17	Honig	10 g	1%	Menge	Menge			
18				in g	in g		Teigruhe abgedeckt:	10 Min.
19	Öl	30 g	3%					
20							Knetstufe 1	3 Min.
21	Salz	18 g	1,8%				zugeben:	
22							Öl	30
23	Wasser	700 g	70%				Knetstufe 1	3 Min.
24								
25							Knetstufe 2	3 Min.
26								
27							Abgedeckt in den Kühlschrank stellen.	10 h
28								
	Teiggewicht gesamt:	1.770 g						
	Teigausbeute (TA) netto:	170						

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



Weiter auf Seite 2

Step	Kurz und bündig	Kommentar	Backen
1	Abgedeckt aklimatisieren lassen. 2 h	Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen. Der Teig sollte Zimmertemperatur haben.	Ober/Unterhitze: 220 °C oder
2	Backofen vorheizen.	Tipp! Eine Kastenform ohne Wasser auf den vorderen Ofenboden stellen und ebenfalls vorheizen. (Diese dient zur Dampferzeugung)	Umluft: 200 °C
3	Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben.	Für mehr Dampf: Die Form zur Hälfte mit Kieselsteinen befüllen.	Backzeit: ca. 40 Min. (je nach Ofen!)
4	Oberfläche gut Mehlen.	Weizenmehl 550	Dampf geben: ja (Eine Schnapsglasmenge kaltes Wasser in die heiße Form gießen)
5	Drei bis fünf Rechtecke mit der Teigkarte abtrennen.		runterschalten nach: 20 Min. um: 10 °C
6	Trennstellen mehlen.		
7	Teiglinge auf zwei Bleche 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.)
8	In den vorgeheizten Ofen geben.	Auf der mittleren Schiene backen. Farbe, mehr Volumen.	evtl. weiter runterschalten nach: (je nach Farbe) -- Min. um: -- °C Ofenspalt öffnen nach: -- Min. wie lang; -- Min. Nach dem Backen: Auf einem Gitter auskühlen lassen. Tipp: Lassen Sie den Dampf mehrmals ab, wird die Kruste krosser.