

Datum:	02.11.2015	Produktart:	Weizenteig
Ausführender:	Erwin Heftberger	Produktname:	Baguette mit Pouliche

Zutaten Teig	Gewicht in Gramm	%	Zutaten Pouliche	Gewicht in Gramm	%
Weizenmehl 700	4.543	70,0	Weizenmehl 700	1.947	30,0
			Wasser	1.947	30,0
			Hefe	39	0,6
Wasser	2.791	43,0			
				3.933	
<b>Teigparameter Pouliche</b>					
Hefe	91	1,4	Temperatur	15 - 18 °C	
Salz	162	2,5	Lagerbedingung	kühl	
nach halber MZ			Stehzeit	12 - 15 Std.	
<b>Teigparameter</b>					
			Teigausbeute	173,00 %	
			Mischzeit	12 Min.	
			Knetzeit	2 Min.	
			Teigtemperatur	24 °C	
			Teigruhe	60 Min.	
			Ausstoßen		
			1. Nach	Min.	
			Teigeinlage	360 g	
			Wirklingsruhe	10 min.	
			Stückgare	60 min.	
			Gesamtmehlmenge	6.490 g	
			Stückgewicht	360 g	
Mischgewicht / MA	11.520	177,5	Stückzahl	32	

Ofentemperatur Etagen	245 °C	Zug öffnen nach	25 Min.
Schwaden	viel sek.	Backdauer	28 Min.

Aufarbeitung bzw. Nachbehandlung:	

<b>Datum:</b>	<b>02.11.2015</b>	<b>Produktart:</b>	Weizenteig
<b>Ausführender:</b>	<b>Erwin Heftberger</b>	<b>Produktname:</b>	<b>Quellteig</b>

Zutaten Teig	Gewicht in Gramm	%	Zutaten Quellteig	Gewicht in Gramm	%
Weizenmehl 700	3.000	70,0	Weizenmehl 700	1.286	30,0
	0				
			Wasser	1.286	30,0
Wasser	1.286	30,0			
				2.571	
<b>Teigparameter Quellteig</b>					
Hefe	129	3,0	Temperatur	12 - 15 °C	
Salz	86	2,0	Lagerbedingung	kühl	
Backmittel	43	1,0	Stehzeit	5 - 8 Std.	
Fett	86	2,0			
<b>Teigparameter</b>					
			Teigausbeute	160,00 %	
			Mischzeit	8 Min.	
			Knetzeit	3 Min.	
			Teigtemperatur	26 °C	
			Teigruhe	5 Min.	
			Pressengewicht	1.800 g	
			Pressengare	15 min.	
			Wirklingsruhe	15 min.	
			Stückgare	40 min.	
			Gesamtmehlmenge	4.286 g	
			Stückgewicht	60 g	
Mischgewicht / MA	7.200	168,0	Stückzahl	120	

Ofentemperatur Etagen	°C	Zug öffnen nach	Min.
Schwaden	sek.	Backdauer	Min.

<b>Aufarbeitung bzw. Nachbehandlung:</b>	
direkt nach dem Kneten Pressen von 1800 g auswiegen - rundwirken Heftberger Pressengare ca. 15 min. aufpressen und 30 Stück in weiße Gärgutträger setzen Wirklingsruhe ca. 15 min. Stauben mit Sieb und Stanzen - anschließend wenden und richten (5*6) auf Holzplatte Gärraum ca.45 min. wenden und mit Wasser besprühen - backen ca. 15 min. bei 250 °C	

<b>Datum:</b>	<b>02.11.2015</b>	<b>Produktart:</b>	Weizenteig
<b>Ausführender:</b>	<b>Erwin Heftberger</b>	<b>Produktname:</b>	<b>Grahamweckerl</b>

Zutaten Teig	Gewicht in Gramm	%
Weizenmehl 700	3.182	30,0
Weizenmehl 480	2.122	20,0
Weizenvollmehl	3.182	30,0
	0	
<b>Kochstück</b>	0	0,0
Weizenvollmehl	2.122	20,0
Wasser	4.243	40,0
	0	0,0
Wasser	3.182	30,0
	0	0,0
Hefe	318	3,0
Salz	212	2,0
Malz	212	2,0
Fett	424	4,0

			Teigparameter	
	0	0,0	Teigausbeute	170,00 %
	0	0,0	Mischzeit	12 Min.
	0	0,0	Knetzeit	6 Min.
	0	0,0	Teigtemperatur	25 °C
	0	0,0	Teigruhe	15 Min.
	0	0,0		
	0	0,0	Pressengewicht	2.400 g
	0	0,0	Pressengare	15 min.
	0	0,0	Wirklingsruhe	15 min.
	0	0,0	Stückgare	40 min.
	0	0,0	Gesamtmehlmenge	10.608 g
	0	0,0	Stückgewicht	80 g
Mischgewicht / MA	19.200	181,0	Stückzahl	240

Ofentemperatur Etagen	°C	Zug öffnen nach	Min.
Schwaden	sek.	Backdauer	Min.

<b>Aufarbeitung bzw. Nachbehandlung:</b>
nach dem Kneten ca. 15 Teigruhe Pressen mit 2400 g auswiegen und rundwirken - Heftberger Pressengare ca. 15 min. aufschleifen - Maschineneinstellung beachten Wirkraumhöhe öffnen auf 2,7 Wirklinge auf Platten mit R960 stauben und ca. 15 min. rasten lassen durch Wickelmaschine zu Weckerl formen 4*6 wegsetzen mit Wasser bestreichen und in Weizenvollmehl tunken ca. 30 min. Gärraum - schneiden und backen

<b>Datum:</b>	<b>02.11.2015</b>	<b>Produktart:</b>	Vollkornweckerl
<b>Ausführender:</b>	<b>Erwin Heftberger</b>	<b>Produktname:</b>	<b>Mehrkornweckerl dunkel</b>

Zutaten Teig	Gewicht in Gramm	%	Zutaten Kochstück	Gewicht in Gramm	%
Weizenmehl 700	7.689	70,0	Roggenschrot grob	824	7,5
			Weizenvollmehl	824	7,5
			Leinsamen	824	7,5
			Haferflocken	824	7,5
			Wasser	4.394	40,0
			Roggenmalzpulver	275	2,5
Wasser	2.471	22,5			
				7.963	
<b>Teigparameter Vorteig</b>					
Hefe	384	3,5			
Malz	220	2,0			
Fett	253	2,3			
Salz	220	2,0			
nach halber MZ			<b>Teigparameter</b>		
			Teigausbeute	162,50	%
			Mischzeit	10	Min.
			Knetzeit	2	Min.
			Teigtemperatur	25	°C
			Teigruhe	30	Min.
			Pressengewicht	2.400	g
			Pressengare	15	min.
			Wirklingsruhe	15	min.
			Stückgare	40	min.
			Gesamtmehlmenge	10.984	g
			Stückgewicht	80	g
Mischgewicht / MA	19.200	174,8	Stückzahl	240	

Ofentemperatur Etagen	°C	Zug öffnen nach	Min.
Schwaden	sek.	Backdauer	Min.

Aufarbeitung bzw. Nachbehandlung:	

## Hausbrot 70:30 Aromastück

Gesamtmehlmenge:	6,05 kg	10,0 Stück
Verhältnis Roggen : Weizen	70%      30%	
Roggenmehl	4,24 kg	
Weizenmehl	1,82 kg	
Versäuerungsmenge:	40 %	
Gesamtflüssigkeitsmenge:	5,14 l	
TA	185 %	

### Sauerteigberechnungsschema

Stehzeit in Std.	TA der einzelnen Stufen		Sauerteigmenge		Auffrischmenge		Gesamt- menge
			Mehl	Wasser	Mehl	Wasser	
		Anstellgut	0,01569 kg				
3	240	Anfrischsauer	0,05 kg	0,07 kg	0,05 kg	0,07 kg	0,13 kg
12	175	Grundsauer	0,56 kg	0,42 kg	0,52 kg	0,36 kg	1,00 kg
3	200	Vollsauer	1,69 kg	1,69 kg	1,13 kg	1,27 kg	3,41 kg
		Teig	4,24 kg	5,14 kg	2,54 kg	3,45 kg	

Roggenmehl 960	1,94 kg	
Weizenmehl 700	0,91 kg	
Weizenmehl 1600	0,91 kg	185,0 % TA
Wasser	2,24 kg	
Vollsauer	3,41 kg	
Roggenschrot fein	0,61 kg	10 %
Wasser	1,21 kg	20 %
Brotgewürz	0,06 kg	1 %
Salz	0,12 kg	2 %
Hefe	0,12 kg	2 %
Mischgewicht:	11,52 kg	190,0 % MG

Wassertemp.	40 °C	
Teigtemperatur:	28 °C	
Mischzeit:	10 min.	
Teigruhe:	15 min.	
Teigeinlage:	1,15 kg	
Stückgare:	40 min.	
Ofentemperatur:	250 °C	fallend
Backzeit:	60 min.	

#### Bemerkung:

Aus reifem Sauerteig und den restlichen Zutaten einen Teig mischen;  
 Den Teig ca. 30 min. rasten lassen und dann auswiegen;  
 aufwirken und zu Strutzen oder Laib formen und ca. 40 min. auf Gare stellen;  
 Teigling mit Wasser bestreichen, stupfen und einschießen

Datum:	02.11.2015	Produktart:	Spezialbrot
Ausführender:	Erwin Heftberger	Dolomoiten Strutzen	

Zutaten Teig	Gewicht in Gramm	%	Zutaten Sauerteig	Gewicht in Gramm	%
Roggenmehl 960	2.337	32,0			
Weizenmehl 700	2.190	30,0	Roggenschrot fein	1.022	14,0
			Roggenschrot grob	1.022	14,0
			Wasser	2.556	35,0
<b>Kochstück</b>					
Roggenschrot grob	730	10,0			
Wasser	1.460	20,0	Anstellgut	365	5,0
Wasser	1.825	25,0		4.965	
<b>Teigparameter Sauerteig</b>					
			Temperatur	28 °C	
			Lagerbedingung	warm	
			Stehzeit	12 Std.	
Hefe	73	1,0			
Salz	146	2,0			
Brotgewürz	73	1,0			
<b>Teigparameter</b>					
			Teigausbeute	180,00 %	
			Mischzeit	6 Min.	
			Teigtemperatur	28 °C	
			Teigruhe	10 Min.	
			Pressengewicht	600 g	
			Stückgare	35 min.	
			Gesamtmehlmenge	7.302 g	
			Stückgewicht	1150 g	
Mischgewicht / MA	13.800	189,0	Stückzahl	12	

Ofentemperatur Etagen	250 °C	Zug öffnen nach	2 Min.
Schwaden ja	sek.	Backdauer	60 Min.

Aufarbeitung bzw. Nachbehandlung:	