



Foto: Serviovorschlag

# Pain

Stangenweißbrot mit lockerer nicht zu grober Porung und knuspriger Kruste ohne technische Enzyme und Emulgatoren

## Rezeptur für 10 kg Teig

Weizenmehl Type 550	4,810 kg
Mit-Ohne-Alles-Zero	0,240 kg
Weizensauerteig getrocknet	0,090 kg
Salz	0,130 kg
Speiseöl	0,060 kg
Hefe	0,150 kg
Wasser	1,680 kg
Vorteig	2,830 kg

## Rezeptur Vorteig:

Hartweizengries	0,300 kg
Weizenmehl Type 550	0,900 kg
Hefe	0,002 kg
Salz	0,006 kg
Wasser	1,800 kg
Stehzeit bei ca. 23°C	16 – 20 Stunden

## Verarbeitung:

Kneten	4 min langsam, 5 min schnell
Teigruhe	30 min
Gare	Ca. 60 min abgedeckt im Raum
Backen	25 min bei 250 °C fallend auf 220 °C, letzten 5 min mit offenem Zug
Schwaden	nach 2 min Schwaden