

Knusperbrot

Sachbezeichnung
 Weizenbrot mit Sauerteig



Ausbeute
 34 Stück zu 420 g



Zeitplanung
 Zubereitung: ca. 35 Minuten
 Ruhezeit: 9–13 Stunden
 Backzeit: ca. 50 Minuten/245°C fallend



Nährwerte (100 g oder 100 ml)
 Energie: 1'010 kJ/242 kcal;
 Fett: 1.0 g, davon ges. Fettsäuren 0.2 g;
 Kohlenhydrate: 48 g, davon Zucker 0.5 g;
 Eiweiss: 8.5 g; Salz 1.2 g

Zutaten

Sauerteig (4'500 g)

1'700 g	Weizenmehl 400
800 g	Weizenmehl 720
1'550 g	Wasser
450 g	Weizengrundsauer <i>im Wasser aufschlämmen und alles miteinander mischen</i>

Kneten: Spiralkneter
 Mischzeit: 4–5 Minuten
 Knetzeit: nur mischen
 Teigtemperatur: 26–28°C
 Stockgare: 4–5 Stunden bei 26–28°C, danach bei 5°C lagern.
 Der Sauerteig sollte vor der Weiterverarbeitung sein Volumen verdoppelt haben und einen pH-Wert zwischen 4,2 und 4,0 aufweisen.

Backvorbereitung (450 g)

300 g	Weizenmehl 720
150 g	Weizenschrot mittel (zum Stauben der Gärkörbe)

Knusperbrot-Teig (17'490 g)

5'000 g	Weizenmehl 400
2'500 g	Weizenvollkornmehl
5'300 g	Wasser
4'500 g	Sauerteig <i>im Wasser aufschlämmen und mit den restlichen Zutaten mischen</i>
190 g	Speisesalz <i>gegen Ende der Mischzeit begeben und den Teig plastisch auskneten</i>

Kneten: Spiralkneter
 Mischzeit: 10–12 Minuten
 Knetzeit: 2–4 Minuten
 Teigtemperatur: 26–28°C
 Stockgare: 2–2.5 Stunden bei 26–28°C
 Idealer pH-Wert nach der Stockgare: 4,9–4,8.

Herstellung

1

Vorbereitung der Gärkörbe

Gärkörbe zuerst mit Weizenmehl 720 leicht stauben, anschliessend mit mittelgrobem Weizenschrot bestreuen.

2

Aufarbeiten und Gare

Teigstücke rund wirken und mit dem Schluss nach oben in die vorbereiteten Gärkörbe setzen. Im Gärraum bei 26–28°C und 80% relativer Luftfeuchtigkeit 2–3 Stunden gären lassen.

Sobald die Teiglinge ausreichend Volumen erreicht haben, 1–2 Stunden im Kühlraum bei ca. 5°C absteifen lassen.

3

Einschneiden

Die Teiglinge auf den Einschiessapparat stürzen. Mit einer senkrecht geführten Klinge eine Raute in die Oberfläche einschneiden.

4

Backen

Etagenöfen

Backtemperatur: ca. 245°C fallend

Backzeit: ca. 50 Minuten

Bei geschlossenem Zug mit Dampf einschiessen. Während den letzten 15 Minuten bei offenem Zug ausbacken.