

Meisterliche Rezeptideen mit



BIB-Ulmer Spatz



WIKINGER BROT



**BACK- UND
BERATUNGSZENTRUM**

Telefon: 06721 790-204

Backforum Bingen

Wikinger Brot classic

Rezept **1299**

TEIGBEREITUNG

3,500 kg **Wikinger Brot**
 6,500 kg Weizenmehl
 0,150 kg Hefe
 6,100 kg Wasser, ca.

16,250 kg Gesamtteig



BACKTECHNIK

Knetzeit: 5 Minuten langsam
 7 Minuten schnell

**Teig-
temperatur:** 25 – 27 °C

Teigruhe: 20 Minuten

Teigeinlage: 900 g für 750 g
 Brote

**Back-
temperatur:** 250 °C fallend auf
 200 °C

Backzeit: ca. 50 Minuten

VERARBEITUNG

Nach der Teigruhe abwiegen, rund wirken und mit dem Schluss nach oben in ausgemehlte Körbe legen. Bei $\frac{3}{4}$ Gare drehen und mit dem Messer ein Dreieck in die Oberfläche schneiden. Dampf geben und schieben. Nach ca. 2 Minuten Zug ziehen. Bei geöffnetem Zug ausbacken.

Gebäckvariante angeschobene Brote:

Nach der Teigruhe Teigstücke abwiegen, rundwirken und lang aufarbeiten, Seitenflächen mit Öl einstreichen, seitlich nebeneinander liegend auf Abzieher setzen und garen. Bei normaler Gare Teiglinge mit Roggenmehl absieben und einmal längs einschneiden. Wie Weizenmischbrot schieben und backen.



BACK- UND BERATUNGSZENTRUM

BIB-Ulmer Spatz
 Mainzer Straße 152-160
 D-55411 Bingen am Rhein
 Telefon: 06721 790-204
 Fax: 06721 790-209
 E-Mail: BBZ@BIB-UlmerSpatz.de

Wikinger Brot kräftig

Rezept **1301**

TEIGBEREITUNG

3,500 kg **Wikinger Brot**
 3,500 kg Roggenmehl
 3,000 kg Weizenmehl
 0,150 kg Hefe
 7,000 kg Wasser, ca.

17,150 kg Gesamtteig



BACKTECHNIK

Knetzeit: 5 Minuten langsam
 4 Minuten schnell

**Teig-
temperatur:** 27 – 29 °C

Teigruhe: 20 Minuten

Teiginlage: 950 g für 750 g
 Brote

**Back-
temperatur:** 250 °C fallend auf
 200 °C

Backzeit: ca. 60 Minuten

VERARBEITUNG

Nach der Teigruhe abwiegen.
 Freigeschobene Brote in Roggen-
 mehl rundwirken und mit dem
 Schluss nach unten in mit Roggen-
 mehl ausgemehlte Körbe legen.
 Bei etwas knapper Gare schieben.
 Nach ca. 3–4 Minuten Dampf ge-
 ben und nach weiteren 2–3 Minu-
 ten den Zug ziehen.
 Bei geöffnetem Zug ausbacken.
 Die Brote sollen ein rustikales
 Aussehen haben.

Gebäckvariante Kastenbrot:

Für Kastenbrot die Teiglinge rund- und langwirken. Die Oberfläche in Roggenmehl rollen und mit dem Schluss nach unten in mit **Boeson-Trennwax** ausgesprühte Kästen legen.
 Bei voller Gare schieben.



BACK- UND BERATUNGSZENTRUM

BIB-Ulmer Spatz
 Mainzer Straße 152-160
 D-55411 Bingen am Rhein
 Telefon: 06721 790-204
 Fax: 06721 790-209
 E-Mail: BBZ@BIB-UlmerSpatz.de

Wikinger Brot kernig

Rezept **1302**

TEIGBEREITUNG

3,500 kg **Wikinger Brot**
 3,000 kg Roggenvollkornschrot extra fein
 3,500 kg Weizenmehl
 0,150 kg **allesgute RoggenSauer 120**
 0,150 kg Hefe
 7,200 kg Wasser, ca.

17,500 kg Gesamtteig

BACKTECHNIK

Knetzeit: 5 Minuten langsam
 4 Minuten schnell

Teigtemperatur: 27 – 29 °C

Teigruhe: 20 Minuten

Teigeinlage: 1100 g für freigeschobene Brote,
 850 g für Kastenbrote

Backtemperatur: 250 °C fallend auf
 200 °C

Backzeit: ca. 60 Minuten

VERARBEITUNG

Nach der Teigruhe abwiegen. Freigeschobene Brote rund aufarbeiten. Falls gewünscht Roggenvollkornschrot extra fein als Dekor verwenden. Mit dem Schluss nach oben in Körbe legen.

Bei normaler Gare schieben.

Gebäckvariante:
 Für die Dessertkastenformen die Teiglinge rundwirken, die Oberfläche anfeuchten und in Sonnenblumenkerne drücken. Mit dem Schluss nach unten in die Kästen legen.

Bei voller Gare schieben.



Fachlicher Tipp :

Anstelle von Roggenvollkornschrot kann auch Roggenschrot verwendet werden.

BACK- UND BERATUNGSZENTRUM

BIB-Ulmer Spatz
 Mainzer Straße 152-160
 D-55411 Bingen am Rhein
 Telefon: 06721 790-204
 Fax: 06721 790-209
 E-Mail: BBZ@BIB-UlmerSpatz.de