



## KATEGORIE

Spezialbrot



# KNEIPP-BROT (FEST)

## ÜBERSICHT

Rezept-Nr. 37615

## ZUTATEN

### Gruppe 1

Zutat

Wasser

Backhefe

[Kneipp \(Pistor-Nr. 12867\)](#)

KG

1.000

0.010

1.500

**Gesamtgewicht: 2.510**

## METHODE

Teigen:

Spiralkneter:

8 - 10 Minuten im 1. Gang

4 - 6 Minuten im 2. Gang

Teig plastisch kneten, bis er sich vom Kesselrand löst.

Den Teig in eine mit Öl ausgestrichene Wanne legen.

Teigtemperatur:

24 - 26°C

Stockgare:  
60 - 75 Minuten

Stockgare:  
**Die Stockgare beträgt ca. 3 Stunden**, dann den Teig zusammenlegen, und **15 - 18 Stunden in der Kühlzelle bei 5 - 8°C** lagern.

Aufarbeiten:  
**Den Teig in der Backstube 1 Std. lang anklimateisieren lassen**, dann vorsichtig auf einen gut bemehlten Tisch leeren. Portionieren, und gut bemehlt auf Einschiessapparate absetzen. Teiglinge **nicht** aufarbeiten, die Porung soll nicht zerstört werden!

Stückgare:  
20 - 30 Minuten bei Raumtemperatur

Backvorbereitung:  
Teiglinge evtl. nochmals mit wenig Halbweissmehl, Typ 720 stauben und mit einem scharfen Messer ein "K" in die Oberfläche einritzen.

Backen:  
235/220°C, Temperatur fallend  
Mit Dampf anbacken, nach 1/3 Backzeit, Zug ziehen.

Backzeit:  
45 - 50 Minuten