Ferdinand-von-Steinbeis-Schule
Gewerbliche Schule **Ulm**

Blatt Nr.

Thema Ulmer-Schachtelbrot

Datum:

Sauerteig: DEF TA: 180 T.T. 28°C TR: 18 Std.

600 g Roggenmehl (1150)
480 g Wasser
18 g Anstellgut
1080 g Sauerteig (ohne Anstellgut)

Kochstück:

300 g Dinkelmehl (1050)
300 g Wasser 100°C
600 g Kochstück

Teig: TA 174 TR: 60Min. u.30Min. T.T. 24°C

1080 g Sauerteig
600 g Kochstück
550 g Dinkelmehl 630
550 g Dinkelmehl 1050
44 g Salz
50 g Hefe
700 g Wasser
3574 g Teig

Herstellung:
Teig nach der ersten Teigruhe, mit nassen Händen aufziehen.
Nach der TR abwiegen, (1150g) rundwirken, länglich aufarbeiten und an den Enden leicht spitz rollen. Gare ca. 45 Min., vor dem Backen abtrocknen lassen. Schablone auflegen und absieben. Mit Dampf einschießen, nach 2 Min. Zug ziehen und zurück schalten.

Backen: 270°C / 210°C OH
240°C / 200°C UH

Backzeit: 55 - 60 Min.

Name	Lehrer Jr	Klasse