



Pane Don Abbondio.

Produkteigenschaften

- › Dunkles Brot mit langer Frischhaltung.
- › Durch den Inhalt von Flocken und Saaten schmeckt Pane Don Abbondio besonders aromatisch.

Deklaration Backprodukt

Weizenmehl, Wasser, **Roggenmehl**, **Haferflöckli**, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, **Weizenflocken**, Kürbiskerne, **Sesamsamen**, **Weizengluten**, **Weizenmehl** geröstet, **Roggensauerteig**, Backhefe, Speisesalz jodiert, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure)

Nährwerte Backprodukt (100 g)

Energie	1032 kJ (247 kcal)
Fett	4,6 g
Gesättigte Fettsäuren	0,5 g
Kohlenhydrate	39,0 g
Zucker	0,0 g
Eiweiss	9,4 g
Salz	1,4 g

Verarbeitung

TEIGMENGE

5075 g

Gewicht (g)	Zutaten	Artikel-Nr. konventionell	Artikel-Nr. Naturel/IPS	Hinweise
3000	Pane Don Abbondio Mehl	11207		
2000	Wasser			
10	Backhefe			
65	Speisesalz	10352		nach der Hälfte der Mischzeit begeben

TRIEBFÜHRUNG

Direkt: Lange Triebführung

TEIGEINLAGE

500 g (entspricht 10 Stück)

KNETZEIT

1. Gang mischen: 10 min.
2. Gang kneten: 6 min.

TEIGTEMPERATUR

23–25 °C

STOCKGARE

60 Minuten bei Backstubentemperatur gären lassen.
Teig bei 5–8 °C kühl stellen. Minimum 20 Stunden im Kühler gären lassen.

AUFBEREITUNG

Den Teig bei Raumtemperatur (22–24 °C) akklimatisieren. Teigstücke abwägen und rund aufwirken. Mit dem Verschluss im Mehl oder Hafer wenden. Die Teigstücke mit dem Verschluss nach oben auf Einschliessapparate absetzen.

STÜCKGARE

20–30 min.

BACKVORBEREITUNG

Die Teiglinge sehr gut gären lassen.

BACKEN

Bei 230 °C fallender Temperatur einschliessen.
Zug nach 30 Minuten öffnen und gut ausbacken.
Backzeit: ca. 50–60 min.

BEMERKUNG

Indirekte Triebführung. Es kann auch ein Vorteig/Ferment eingesetzt werden, Hefe anpassen.