



Leckerkern-Brot

fluffiges Weißbrot mit Saaten, Unterknet-Methode

	Basis	1,0 x	2,0 x	3,0 x
Weißbrot (Teig)	17,000 kg	17,000	34,000	51,000
Quellstück	1,330 kg	1,330	2,660	3,990
Sonnenblumenkerne geröstet	0,800 kg	0,800	1,600	2,400
Quark 20% / 40% Fett i.Tr.	0,500 kg	0,500	1,000	1,500
Salz	0,030 kg	0,030	0,060	0,090
-				
Ölkürbiskerne	0,800 kg	0,800	1,600	2,400
26.3.17 12:55	19,130	19,130	38,260	57,390

Erläuterung

Körnerbrot muss nicht immer kompakt und dunkel sein. Das Leckerkern ist gerade bei Kindern sehr beliebt. Selbstverständlich geht das auch wunderbar auf Basis eines Dinkel-Weißbrots.

Anmerkungen zu Rohstoffen

- Quark mit 20% oder 40% Fett i. Tr. hat bringt ideale Frischhaltung und wird deshalb hier anstatt eines Magerquarks eingesetzt.

Herstellung Hauptteig

Knetzeit langsam

Quellstück und die nicht eingeweichten Ölkürbiskerne unter den nicht ausgekneteten Weißbrotteig unterlaufen lassen, dazu reichen 2 Minuten.

Knetzeit schnell

2 - 4 Minuten, nach Kneten

Teigtemperatur

25°C

Teigruhe

20 - 30 Minuten

Variationen

- Einsatz von anderen Saaten wie z.B. Chia, Lupine, etc.