



# Norweger-Brötchen

lockeres, dunkles Körnerbrötchen

|                            | Basis    | 1,0 x  | 2,0 x  | 3,0 x  |
|----------------------------|----------|--------|--------|--------|
| Quellstück                 | 4,200 kg | 4,200  | 8,400  | 12,600 |
| Körnermischung             | 1,480 kg | 1,480  | 2,960  | 4,440  |
| maltflakes Roggen          | 0,300 kg | 0,300  | 0,600  | 0,900  |
| Lupinenschrot              | 0,300 kg | 0,300  | 0,600  | 0,900  |
| Leinsamen                  | 0,300 kg | 0,300  | 0,600  | 0,900  |
| Sonnenblumenkerne geröstet | 0,300 kg | 0,300  | 0,600  | 0,900  |
| fermalt                    | 0,080 kg | 0,080  | 0,160  | 0,240  |
| Dinkelsauerteig getrocknet | 0,200 kg | 0,200  | 0,400  | 0,600  |
| Pflanzenöl                 | 0,100 kg | 0,100  | 0,200  | 0,300  |
| liquimalt gold             | 0,300 kg | 0,300  | 0,600  | 0,900  |
| Salz                       | 0,220 kg | 0,220  | 0,440  | 0,660  |
| Wasser kalt                | 2,100 kg | 2,100  | 4,200  | 6,300  |
| Weizenmehl Type 550        | 9,100 kg | 9,100  | 18,200 | 27,300 |
| Durum-Crisp extrafein      | 0,400 kg | 0,400  | 0,800  | 1,200  |
| minimalback 0,5%           | 0,050 kg | 0,050  | 0,100  | 0,150  |
| Hefe (Menge nach Führung)  | 0,250 kg | 0,250  | 0,500  | 0,750  |
| Wasser ca.                 | 4,100 kg | 4,100  | 8,200  | 12,300 |
| 26.3.17 13:20              | 18,100   | 18,100 | 36,200 | 54,300 |

## Anmerkungen zu Rohstoffen

- Die Körnermischung kann in größeren Mengen auf Vorrat vorbereitet werden.
- Die Roggenmalzflocken sorgen für einen angenehmen Geschmack und ein schönes Krumenbild.
- das Extrudat sorgt für Stabilität und Frischhaltung
- mit dem fermalt werden sowohl Farbe als auch Geschmack optimiert

## Herstellung Quellstück

Quellzeit (in Stunden)

über Nacht

## Herstellung Hauptteig

Knetzeit langsam

8 Minuten

Knetzeit schnell

3 Minuten (auskneten)

Teigtemperatur

25°C

Teigruhe

betriebsüblich

## Variationen

- Der Durum-Crisp kann gegen Dinkel-Crisp oder Mais-Crisp ausgetauscht werden.
- Anstatt Roggenmalzflocken können Dinkelmalzflocken oder auch andere Flocken eingesetzt werden.
- Erhöhen des Roggenanteils durch Austausch von 10 - 20 % des Weizenmehls im Hauptteig
- Einstellen der gewünschten Krumenfarbe durch die Menge an fermalt (fermentiertes Roggenmalz)