



Dinkel-Hafer-Vollkornbrot

mit Ölkürbiskernen

	Basis	1,0 x	2,0 x	3,0 x
Quellstück	6,350 kg	6,350	12,700	19,050
Haferflocken (Großblatt)	1,700 kg	1,700	3,400	5,100
Ölkürbiskerne	2,000 kg	2,000	4,000	6,000
Salz	0,150 kg	0,150	0,300	0,450
Wasser	2,500 kg	2,500	5,000	7,500
Haferflocken-Brühstück TA350	4,680 kg	4,680	9,360	14,040
Haferflocken (Großblatt)	1,300 kg	1,300	2,600	3,900
Wasser kochend	3,250 kg	3,250	6,500	9,750
Salz	0,130 kg	0,130	0,260	0,390
Dinkelvollkornmehl	6,700 kg	6,700	13,400	20,100
Dinkelsauerteig getrocknet	0,300 kg	0,300	0,600	0,900
minimalback 0,5%	0,040 kg	0,040	0,080	0,120
psyllium plus	0,400 kg	0,400	0,800	1,200
liquimalt gold	0,600 kg	0,600	1,200	1,800
liquimalt dark brown	0,150 kg	0,150	0,300	0,450
Zucker / Vollrohrzucker	0,400 kg	0,400	0,800	1,200
Hefe (nach Führung)	0,200 kg	0,200	0,400	0,600
Wasser	5,000 kg	5,000	10,000	15,000
26.3.17 11:12	24,820	24,820	49,640	74,460

Erläuterung

Den Teig nicht weich halten, da genug gebundenes Wasser enthalten ist. Die richtige Wassermenge ist erreicht, wenn das gebackene Brot eine stabile, nicht nasse Krume aufweist.

Anmerkungen zu Rohstoffen

- psyllium plus ermöglicht eine sehr stabile Brotkrume und verlängert die Frischhaltung des Brotes um 2-3 Tage.

Herstellung Quellstück

Quellzeit (in Stunden)

kalt, über Nacht

Herstellung Brühstück

Quellzeit (in Stunden)

betriebsüblich

Herstellung Hauptteig

Knetzeit langsam

15 Minuten (nach Kneteter)

Knetzeit schnell

1 Minute

Teigtemperatur

25 - 26°C

Teigruhe

30 Minuten

Aufarbeitung

Teigeinlage 1

600 g

weitere Angaben

in Kästen setzen

Dekor

Mischung

komplett in Feinblatt-Haferflocken
wälzen

Backen

Backzeit

60 - 70 Minuten auf eine Kerntemperatur
von 96°C

Variationen

- Sonnenblumenkerne anstatt Kürbiskernen verwenden
- Beta-Gerstenflocken oder Dinkelflocken anstatt Haferflocken verwenden
- Honig, Zuckerrübensirup oder Apfelkraut anstatt Zucker einsetzen