



Chia-Quarkbrot

saftiges, lockeres Brot ohne Weizen

	Basis	1,0 x	2,0 x	3,0 x
Dinkel-Vorteig TA170	6,800 kg	6,800	13,600	20,400
Dinkelmehl Type 630	4,000 kg	4,000	8,000	12,000
Wasser	2,800 kg	2,800	5,600	8,400
Quellstück	3,960 kg	3,960	7,920	11,880
Chiasamen	0,800 kg	0,800	1,600	2,400
Lupinenschrot	0,500 kg	0,500	1,000	1,500
Salz	0,260 kg	0,260	0,520	0,780
Wasser kalt	2,400 kg	2,400	4,800	7,200
Dinkelmehl Type 630	2,800 kg	2,800	5,600	8,400
Roggenmehl Type 997/1150	2,000 kg	2,000	4,000	6,000
Dinkel-Crisp extrafein	0,800 kg	0,800	1,600	2,400
Dinkelsauerteig getrocknet	0,400 kg	0,400	0,800	1,200
minimalback0,5%	0,030 kg	0,030	0,060	0,090
Sahnequark (40%)	1,000 kg	1,000	2,000	3,000
Hefe (nach Führung)	0,200 kg	0,200	0,400	0,600
Wasser ca.	3,000 kg	3,000	6,000	9,000
26.3.17 10:54	20,990	20,990	41,980	62,970

Erläuterung

Teig nicht zu weich halten, da sehr viel gebundenes Wasser enthalten ist.

Anmerkungen zu Rohstoffen

- Der Lupinenschrot bringt durch seine gelbe Farbe eine harmonische Belebung der Krume.
- das Extrudat (Dinkel-Crisp) sorgt für eine verbesserte Frischhaltung des Brotes
- mit dem minimalback werden sowohl Stand als auch Volumen deutlich optimiert

Herstellung Vorteig

Reifezeit (in Stunden)

mindestens 3 Stunden, alternativ gekühlt über Nacht

Herstellung Hauptteig

Knetzeit langsam

10 Minuten

Knetzeit schnell

1 Minute

Teigtemperatur

24°C

Teigruhe

30 Minuten

Aufarbeitung

Teigeinlage 1

z.B. 850g

Gare

Dauer

freigeschobenes Brot 50 Minuten,
Kastenbrot 60 Minuten, darauf
Hefemenge einstellen

Backen

Ofentemperatur

Backzeit

nicht zu dunkel backen

Variationen

'Vorteigmenge reduzieren oder ganz auf Vorteig verzichten. Dann Mehlmenge im Hauptteig anpassen

- Saaten im Quellstück gegen andere austauschen
- Verwendung von Magerquark, dann jedoch Grundrezeptur um 2% Pflanzenöl ergänzen.
- Dinkelmehl im Hauptteig gegen Vollkornmehl ersetzen.