



# Weltmeister-Brötchen

Unterknet-Methode

	Basis	1,0 x	2,0 x	3,0 x
Basisteig Weizenbrötchen	15,360 kg	15,360	30,720	46,080
Quellstück	0,900 kg	0,900	1,800	2,700
Lupinenschrot	0,200 kg	0,200	0,400	0,600
Leinsaat	0,200 kg	0,200	0,400	0,600
Weltmeister-Gewürz	0,200 kg	0,200	0,400	0,600
Wasser	0,300 kg	0,300	0,600	0,900
Brühstück Dinkelflocken TA300	1,240 kg	1,240	2,480	3,720
Dinkelflocken	0,400 kg	0,400	0,800	1,200
Wasser	0,800 kg	0,800	1,600	2,400
Salz	0,040 kg	0,040	0,080	0,120
<b>2.4.17 13:09</b>	17,500	17,500	35,000	52,500

## Erläuterung

das Quellstück mit dem (ausgekühlten) Brühstück einweichen, da sonst nicht genug Wasser da wäre

## Anmerkungen zu Rohstoffen

- das Weltmeister-Gewürz sorgt für den außergewöhnlichen Geschmack sowie die angenehme Krumenfarbe

## Herstellung Hauptteig

Knetzeit langsam	6 Minuten
Knetzeit schnell	3 Minuten (entsprechend auskneten)
Teigtemperatur	24 - 25°C
Teigruhe	10 Minuten

## Dekor

Mischung: Saatenmischung, ggf. oben Sesam/Mohn und unten Sonnenblumenkerne

## Variationen

- Austausch des Brühstücks gegen eins aus Hafer-, Roggen oder Gerstenflocken.  
 - Verwenden einer anderen Saatenmischung