



Kürbiskern-Möhre-Quarkbrot

luftig-lockeres Spezialbrot auf Dinkelbasis

	Basis	1,0 x	2,0 x	3,0 x
Sauerteig TA180	2,340 kg	2,340	4,680	7,020
Roggenmehl	1,300 kg	1,300	2,600	3,900
Wasser	1,040 kg	1,040	2,080	3,120
Brühstück Dinkelflocken TA300	5,580 kg	5,580	11,160	16,740
Dinkelflocken	1,800 kg	1,800	3,600	5,400
Salz	0,180 kg	0,180	0,360	0,540
Wasser	3,600 kg	3,600	7,200	10,800
Dinkelmehl Type 630	6,900 kg	6,900	13,800	20,700
minimalback 0,5%	0,030 kg	0,030	0,060	0,090
Psyllium Plus	0,400 kg	0,400	0,800	1,200
liquimalt gold	0,300 kg	0,300	0,600	0,900
Salz	0,090 kg	0,090	0,180	0,270
Hefe (Menge nach Führung)	0,160 kg	0,160	0,320	0,480
Sahnequark 40% Fett i.Tr.	1,200 kg	1,200	2,400	3,600
Wasser ca.	3,000 kg	3,000	6,000	9,000
-				
Ölkürbiskerne steirisch	1,300 kg	1,300	2,600	3,900
Möhren, grob gerieben	1,800 kg	1,800	3,600	5,400
6.5.17 8:41	23,100	23,100	46,200	69,300

Anmerkungen zu Rohstoffen

- ist kein Sahnequark verfügbar und man möchte Magerquark einsetzen, sollte die Rezeptur um 2% Pflanzenöl ergänzt werden.
- Nur mit dunklen Ölkürbiskernen bekommt das Brot den besonderen Charakter
- Die Möhren sollten frisch raspelt sein. TK-Möhrenstifte verschlechtern die Qualität
- das Psyllium Plus bringt die benötigte Stabilität des Teiges sowie des Gebäck und ist bei Dinkel nahezu unerlässlich.
- mit dem minimalback werden sowohl Stand als auch Volumen deutlich optimiert

Herstellung Hauptteig

Knetzeit langsam

Knetzeit schnell

Teigtemperatur

8 Minuten, dann Möhren und Ölkürbiskerne zugeben, erneut 2 Minuten

1-2 Minuten (nach Kneten)

25°C

Teigruhe

30 Minuten, wenn möglich einmal aufziehen und erneut 20 Minuten

Dekor

Mischung

nach Wunsch, optisch ansprechend sind Kleinblatt-Haferflocken

Gare

Dauer

50 Minuten als freigeschobenes Brot, 60 Minuten als Kastenbrot, darauf Hefemenge anpassen

Variationen

- Sauerteig auf betriebseigenen austauschen, dabei Menge an gewünschtem Geschmack anpassen
- Brühstück aus Hafer- oder Betagerstenflocken
- flüssigen Malzextrakt weg lassen