



Kürbiskern-Möhrenbrot

lockeres Brot mit hohem Anteil Malzflocken

	Basis	1,0 x	2,0 x	3,0 x
Quellstück	5,000 kg	5,000	10,000	15,000
maltflakes Dinkel	2,500 kg	2,500	5,000	7,500
Wasser kalt	2,500 kg	2,500	5,000	7,500
Dinkelmehl Type 630	6,500 kg	6,500	13,000	19,500
Dinkelvollkornmehl	0,700 kg	0,700	1,400	2,100
Dinkelsauerteig getrocknet	0,300 kg	0,300	0,600	0,900
minimalback 0,5%	0,050 kg	0,050	0,100	0,150
Psyllium Plus	0,400 kg	0,400	0,800	1,200
Pflanzenöl	0,300 kg	0,300	0,600	0,900
Salz	0,280 kg	0,280	0,560	0,840
Hefe (nach Führung)	0,130 kg	0,130	0,260	0,390
Wasser kalt (ca.)	5,400 kg	5,400	10,800	16,200
-				
steirische Ölkürbiskerne	1,500 kg	1,500	3,000	4,500
Möhren frisch raspelt	2,200 kg	2,200	4,400	6,600
16.4.18 9:15	22,760	22,760	45,520	68,280

Herstellung Quellstück

Quellzeit (in Stunden)

mind. 2 Stunden oder kalt über Nacht

Herstellung Hauptteig

Knetzeit langsam

8 Minuten, dann Kürbiskerne und Möhren dazu, weitere 3 Minuten

Knetzeit schnell

2 Minuten

Teigtemperatur

24°C

Teigruhe

60 Minuten

Backen

Backzeit

55 - 60 Minuten

Variationen

- Vorteig oder Fermentteig mit 10 - 20 % des Mehls einsetzen.
- Anpassen des Öl-Anteils (1 - 5%)