



Vitalbrötchen

Mehrkornbrötchen mit Keimlingen

| | Basis | 1,0 x | 2,0 x | 3,0 x |
|--|----------|--------|--------|--------|
| Quellstück | 2,750 kg | 2,750 | 5,500 | 8,250 |
| Körnermischung | 1,500 kg | 1,500 | 3,000 | 4,500 |
| Sonnenblumenkerne geröstet | 0,500 kg | 0,500 | 1,000 | 1,500 |
| Leinsamen | 0,500 kg | 0,500 | 1,000 | 1,500 |
| Lupinenschrot | 0,250 kg | 0,250 | 0,500 | 0,750 |
| Sesam fermalt | 0,250 kg | 0,250 | 0,500 | 0,750 |
| Salz | 0,200 kg | 0,200 | 0,400 | 0,600 |
| Wasser kalt | 1,000 kg | 1,000 | 2,000 | 3,000 |
| Weizenmehl Type 550 | 8,300 kg | 8,300 | 16,600 | 24,900 |
| Roggen(vollkorn)mehl | 1,000 kg | 1,000 | 2,000 | 3,000 |
| Dinkel-Crisp extrafein | 0,500 kg | 0,500 | 1,000 | 1,500 |
| Dinkelsauerteig getrocknet minimalback 0,5% | 0,200 kg | 0,200 | 0,400 | 0,600 |
| Hefe (Menge nach Führung) | 0,050 kg | 0,050 | 0,100 | 0,150 |
| Pflanzenöl | 0,250 kg | 0,250 | 0,500 | 0,750 |
| Wasser ca. | 0,200 kg | 0,200 | 0,400 | 0,600 |
| - | | | | |
| Weizen-/Dinkelkeimlinge | 0,800 kg | 0,800 | 1,600 | 2,400 |
| 26.3.17 13:58 | 19,650 | 19,650 | 39,300 | 58,950 |

Erläuterung

Lockeres Spezialbrötchen mit Saaten und Keimlingen, was neben dem tollen Geschmack auch eine besondere Werbeaussage hat.

Anmerkungen zu Rohstoffen

- das Extrudat (Dinkel-Crisp) sorgt für eine verbesserte Frischhaltung des Brötchens
- Keimlinge kann man als TK-Ware über den Großhandel beziehen.

Herstellung Quellstück

Quellzeit (in Stunden)

über Nacht

Herstellung Hauptteig

Knetzeit langsam

8 Minuten, dann aufgetaute Keimlinge unterlaufen lassen

Knetzeit schnell

3 Minuten (entsprechend auskneten)

Teigtemperatur

25°C

Teigruhe

betriebsüblich

Herstellung Brötchen

Pressengewicht

1,800 bis 2,400 kg

Dekor

Mischung

1 Teil Sesam, 1 Teil Feinblatt-Haferflocken

Variationen

- Beliebiges Anpassen der enthaltenen Saaten.
- Verändern des Getreidemischungsverhältnisses (mehr oder weniger Roggen, je nach gewünschtem Volumen.
- Einstellen der gewünschten Krumenfarbe mit der Menge an fermalt (dunkles Roggenmalzmehl)