



# Fünfkorn-Quarkbrot

mild und locker

	Basis	1,0 x	2,0 x	3,0 x
<b>Sauerteig TA 180</b>	1,800 kg	1,800	3,600	5,400
Roggenmehl Type 1150	1,000 kg	1,000	2,000	3,000
Wasser	0,800 kg	0,800	1,600	2,400
<b>Brühstück Betagerste TA350</b>	1,800 kg	1,800	3,600	5,400
Betagersten-Flocken	0,500 kg	0,500	1,000	1,500
Wasser	1,250 kg	1,250	2,500	3,750
Salz	0,050 kg	0,050	0,100	0,150
<b>Quellstück</b>	3,670 kg	3,670	7,340	11,010
Haferflocken	0,500 kg	0,500	1,000	1,500
Sonnenblumenkerne geröstet	0,500 kg	0,500	1,000	1,500
Lupinenschrot	0,500 kg	0,500	1,000	1,500
liquimalt gold	0,400 kg	0,400	0,800	1,200
fermalt	0,050 kg	0,050	0,100	0,150
Wasser	1,700 kg	1,700	3,400	5,100
<b>Roggenmehl Type 997/1150</b>	1,000 kg	1,000	2,000	3,000
<b>Weizenmehl Type 550</b>	6,500 kg	6,500	13,000	19,500
<b>Dinkelmehl Type 630</b>	0,500 kg	0,500	1,000	1,500
<b>minimalback 0,5%</b>	0,020 kg	0,020	0,040	0,060
<b>Salz</b>	0,190 kg	0,190	0,380	0,570
<b>Quark 20% oder 40% Fett i. Tr.</b>	1,000 kg	1,000	2,000	3,000
<b>Hefe (Menge nach Führung)</b>	0,180 kg	0,180	0,360	0,540
<b>Wasser ca.</b>	4,300 kg	4,300	8,600	12,900
<b>26.3.17 11:49</b>	20,940	20,940	41,880	62,820

## Anmerkungen zu Rohstoffen

- Quark mit 20% oder 40% Fett i. Tr. bringt ideale Frischhaltung und wird deshalb hier verwendet Soll alternativ Magerquark eingesetzt werden, sollte durch die Zugabe von 1-2% Fett/Öl die Wirkung ausgeglichen werden.
- mit dem minimalback werden sowohl Stand als auch Volumen deutlich optimiert

## Herstellung Hauptteig

Knetzeit langsam

Knetzeit schnell

Teigtemperatur

8 Minuten

3 Minuten (auskneten)

26°C

Teigruhe

20 - 25 Minuten

Gare

Dauer

50 Minuten bei freigeschobenem Brot, 60 Minuten bei Kastenbrot, darauf die Hefemenge anpassen.

### Variationen

- aus dem Fünfkornbrot durch Austausch der Getreidearten 4- oder ein 6-Kornbrot machen
- durch Erhöhen des Roggenanteils oder den anteiligen Einsatz von Vollkornmehlen die Krume etwas kompakter gestalten
- Verwendung anderer Saaten (z.B. Leinsaat, Kürbiskerne, etc.) im Quellstück
- Anpassen der Krumenfarbe durch Verändern der Menge an fermentiertem Roggenmalz
- Austausch des liquimalt gold (Malzextrakt) gegen Zuckerrübensirup oder Honig