



# Fünfkorn-Quarkbrot

mild und locker

	Basis	1,0 x	2,0 x	3,0 x
Sauerteig TA 180	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
Brühstück Betagerste TA350	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
Quellstück	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
Roggenmehl Type 997/1150	1,000 kg	1,000	2,000	3,000
Weizenmehl Type 550	6,500 kg	6,500	13,000	19,500
Dinkelmehl Type 630	0,500 kg	0,500	1,000	1,500
minimalback 0,5%	0,020 kg	0,020	0,040	0,060
Salz	0,190 kg	0,190	0,380	0,570
Quark 20% oder 40% Fett i. Tr.	1,000 kg	1,000	2,000	3,000
Hefe (Menge nach Führung)	0,180 kg	0,180	0,360	0,540
Wasser ca.	4,300 kg	4,300	8,600	12,900
26.3.17 11:49	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