



Dinkel-Mehrsaatbrot

toastiges Körnerbrot

	Basis	1,0 x	2,0 x	3,0 x
Brühstück HaferflockenTA350	5,400 kg	5,400	10,800	16,200
Haferflocken	1,500 kg	1,500	3,000	4,500
Salz	0,150 kg	0,150	0,300	0,450
Wasser kochend	3,750 kg	3,750	7,500	11,250
Quellstück	2,520 kg	2,520	5,040	7,560
Körnermischung Standard	1,200 kg	1,200	2,400	3,600
Sonnenblumenkerne	0,400 kg	0,400	0,800	1,200
Leinsamen	0,400 kg	0,400	0,800	1,200
Lupinenschrot	0,400 kg	0,400	0,800	1,200
Salz	0,120 kg	0,120	0,240	0,360
Wasser kalt	1,200 kg	1,200	2,400	3,600
Dinkelvollkornmehl	4,200 kg	4,200	8,400	12,600
Dinkelmehl Type 630	4,000 kg	4,000	8,000	12,000
Dinkelsauerteig getrocknet	0,300 kg	0,300	0,600	0,900
minimalback 0,5%	0,030 kg	0,030	0,060	0,090
psyllium plus	0,400 kg	0,400	0,800	1,200
Hefe (nach Führung)	0,200 kg	0,200	0,400	0,600
Pflanzenöl / Olivenöl / Butterfett	0,400 kg	0,400	0,800	1,200
liquimalt dark brown	0,100 kg	0,100	0,200	0,300
Wasser ca.	4,700 kg	4,700	9,400	14,100
26.3.17 11:19	22,250	22,250	44,500	66,750

Erläuterung

- den Teig gefühlt nicht zu weich halten, es ist genug gebundenes Wasser enthalten.

Anmerkungen zu Rohstoffen

- Psyllium Plus sorgt für die wichtige Optimierung der Frischhaltung von Dinkelbackwaren
- der dunkle Malzextrakt wird für eine harmonisch braune Krumenfarbe eingesetzt
- der Öl-/Fett-Anteil bringt einen angenehmen Toast-Effekt

Herstellung Quellstück

Quellzeit (in Stunden)

kalt, über Nacht

Herstellung Brühstück

Quellzeit (in Stunden)

betriebsüblich

Herstellung Hauptteig

Knetzeit langsam

10 Minuten

Knetzeit schnell

2 Minuten

Teigtemperatur

25°C

Teigruhe

30 Minuten, einmal aufziehen, erneut 20 Minuten

Gare

Dauer

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

Variationen

- reduzieren des Ölanteils auf bis zu 1%
- für das Brühstück alternativ Dinkelflocken oder Beta-Gerstenflocken verwenden
- Zusammensetzung oder Menge der Saatenmischung flexibel anpassen
- Krumenfarbe durch Zugabemenge von "liquimalt dark brown" oder mit "fermalt" nach Wunsch einstellen