



# Grillbrot mit Saaten

die körnige Variante des grobporigen Brotes

	Basis	1,0 x	2,0 x	3,0 x
Vorteig TA170	3,430 kg	3,430	6,860	10,290
Weizenmehl Type 550	2,000 kg	2,000	4,000	6,000
Hefe	0,010 kg	0,010	0,020	0,030
Salz	0,020 kg	0,020	0,040	0,060
Wasser	1,400 kg	1,400	2,800	4,200
Quellstück	3,100 kg	3,100	6,200	9,300
Sonnenblumenkerne leicht geröstet	1,200 kg	1,200	2,400	3,600
Lupinenschrot	0,300 kg	0,300	0,600	0,900
Leinsamen	0,300 kg	0,300	0,600	0,900
fermalt (nach Farbe)	0,200 kg	0,200	0,400	0,600
Wasser (kalt)	1,200 kg	1,200	2,400	3,600
Weizenmehl Type 550	7,000 kg	7,000	14,000	21,000
Grillbrot - grobporig und rösch	1,000 kg	1,000	2,000	3,000
Salz	0,250 kg	0,250	0,500	0,750
Hefe (nach Führung)	0,040 kg	0,040	0,080	0,120
Wasser ca.	6,700 kg	6,700	13,400	20,100
14.10.17 21:04	21,620	21,620	43,240	64,860

## Anmerkungen zu Rohstoffen

- die Vormischung "Grillbrot" sorgt für einen sehr guten Stand, die extrem grobe Porung und eine ausgeprägte Rösche.
- mit der Menge an "fermalt" (fermentiertes, dunkles Roggenmalz) stellt man die gewünschte Farbe der Krume ein.

## Herstellung Hauptteig

Knetzeit langsam

Knetzeit schnell

Teigtemperatur

Teigruhe

ca. 12 Minuten

10 - 15 Minuten (Spiralknetzer, gut auskneten, Teig muss sich vom Kesselrand lösen und sich um die Spirale wickeln)

22 - 24°C

1 Stunde Raumtemperatur, 8-12 Stunden bei 5°C (Kühlung) und dann noch 5-7 Stunden bei 25°C (Raumtemperatur)

## Aufarbeitung

Teigeinlage 1  
weitere Angaben

nach Wunsch

**Wichtig: Das Volumen des Teiges in der Wanne muss sich ungefähr vervierfacht haben, bevor die Gebäcke aufgearbeitet werden dürfen.**

## Dekor

Mischung

Durum- oder Reis-Crisp extrafein,  
Feinblatt-Haferflocken oder  
Saatenmischung

## Gare

Dauer

5 - 30 Minuten, je nach Teigreife

## Backen

Ofentemperatur

Temperatur so einstellen, dass "Stangenbrote" mit ca. 35 - 40 Minuten Backzeit eine kräftige Kruste haben. Bei "Brötchen" reichen 24 - 26 Minuten. Alle Angaben je nach eingelegtem Teiggewicht.

## Variationen

- Anpassen des Vorteigs auf die betriebseigene Führung
- bei direkter Führung (4-6 Stunden von Teigbereitung bis Ofen) 0,3 - 0,6% Diastasemalz (activemalt) einsetzen und Hefemenge erhöhen