



Malzkornbrötchen

dunkles Spezialbrötchen mit wenig Saaten

	Basis	1,0 x	2,0 x	3,0 x
Quellstück	2,240 kg	2,240	4,480	6,720
Lupinenschrot	0,200 kg	0,200	0,400	0,600
Leinsaat	0,200 kg	0,200	0,400	0,600
Sonnenblumenkerne geröstet	0,200 kg	0,200	0,400	0,600
liquimalt dark brown	0,120 kg	0,120	0,240	0,360
liquimalt gold	0,300 kg	0,300	0,600	0,900
Pflanzenöl	0,200 kg	0,200	0,400	0,600
Salz	0,220 kg	0,220	0,440	0,660
Wasser kalt	0,800 kg	0,800	1,600	2,400
Weizenmehl Type 550	9,300 kg	9,300	18,600	27,900
Durum-Crisp extrafein	0,500 kg	0,500	1,000	1,500
Dinkelsauerteig getrocknet	0,200 kg	0,200	0,400	0,600
minimalback 0,5%	0,050 kg	0,050	0,100	0,150
Hefe (Menge nach Führung)	0,250 kg	0,250	0,500	0,750
Wasser ca.	5,300 kg	5,300	10,600	15,900
15.5.17 15:42	17,840	17,840	35,680	53,520

Erläuterung

Teig gerne etwas fester halten, da genug gebundenes Wasser drin ist und somit die Brötchen auf Gare sehr stabil bleiben.

Anmerkungen zu Rohstoffen

- liquimalt gold und liquimalt dark brown dienen bei diesem Brötchen für die deutlich malzige Komponente. Durch Verändern der Menge können sowohl der Malzgeschmack und die Süße aus auch die Farbe der Krume eingestellt werden.

Herstellung Quellstück

Quellzeit (in Stunden)

über Nacht

Herstellung Hauptteig

Knetzeit langsam

6 Minuten

Knetzeit schnell

4 Minuten (entsprechend auskneten)

Teigtemperatur

25°C

Teigruhe

betriebsüblich

Dekor

Mischung

Saaten-/ Flockenmischung

Variationen

- Verwendung einer anderen Saatenmischung
- Austausch von Durum-Crisp gegen Dinkel-Crisp
- Verändern des Getreidemischungsverhältnisses, ggf. bis zu 20% Roggen.