



dunkle Körnerbrötchen

mit 20% Roggenanteil

	Basis	1,0 x	2,0 x	3,0 x
Flocken-Brühstück TA300	1,550 kg	1,550	3,100	4,650
Dinkelflocken	0,500 kg	0,500	1,000	1,500
Wasser kochend	1,000 kg	1,000	2,000	3,000
Salz	0,050 kg	0,050	0,100	0,150
Quellstück	3,630 kg	3,630	7,260	10,890
Sonnenblumenkerne geröstet	0,800 kg	0,800	1,600	2,400
Lupinenschrot	0,400 kg	0,400	0,800	1,200
Leinsamen	0,200 kg	0,200	0,400	0,600
Roggenschrot mittel/grob	0,500 kg	0,500	1,000	1,500
liquimalt dark brown	0,150 kg	0,150	0,300	0,450
Salz	0,180 kg	0,180	0,360	0,540
Wasser	1,400 kg	1,400	2,800	4,200
Weizenmehl Type 550	7,500 kg	7,500	15,000	22,500
Roggenmehl Type 997/1150	1,500 kg	1,500	3,000	4,500
Rustikal 6%	0,600 kg	0,600	1,200	1,800
Hefe (nach Führung)	0,300 kg	0,300	0,600	0,900
Wasser ca.	4,900 kg	4,900	9,800	14,700
26.3.17 11:38	19,980	19,980	39,960	59,940

Erläuterung

- Die Sonnenblumenkerne dürfen nicht zu dunkel geröstet werden.

Anmerkungen zu Rohstoffen

- Rustikal 6% ist ein Backmittel, welches für die Faktoren Volumen, Stabilität, Säure, Malzgeschmack und Farbe verantwortlich ist. Dabei wurde auf die niedrigst mögliche Zugabemenge geachtet.

Herstellung Quellstück

Quellzeit (in Stunden)

kalt, über Nacht

Herstellung Hauptteig

Knetzeit langsam

8 Minuten

Knetzeit schnell

3 Minuten (auskneten)

Teigtemperatur

24 - 25°C

Teigruhe

betriebsüblich

Variationen

- das Brühstück kann auch mit Hafer- oder Betagerstenflocken gemacht werden. Dabei kann man mit der TA auf 350 gehen
- anstatt Roggenschrot können auch Roggen- oder Dinkelmalzflocken eingesetzt werden.
- mehr Volumen erzielt man durch Reduzieren des Roggenanteils