



# Farmerbrot

Weizenmischbrot mit Weizenkleie

	Basis	1,0 x	2,0 x	3,0 x
Sauerteig TA180	2,340 kg	2,340	4,680	7,020
Roggenmehl Type 1150	1,300 kg	1,300	2,600	3,900
Wasser	1,040 kg	1,040	2,080	3,120
Brühstück	4,000 kg	4,000	8,000	12,000
Weizenspeisekleie	1,000 kg	1,000	2,000	3,000
Wasser kochend	3,000 kg	3,000	6,000	9,000
Weizenmehl Type 550	6,000 kg	6,000	12,000	18,000
Weizenvollkornmehl	1,500 kg	1,500	3,000	4,500
Roggenmehl Type 997/1150	1,200 kg	1,200	2,400	3,600
minimalback 0,5%	0,020 kg	0,020	0,040	0,060
Salz	0,250 kg	0,250	0,500	0,750
liquimalt gold	0,200 kg	0,200	0,400	0,600
Hefe (Menge nach Führung)	0,090 kg	0,090	0,180	0,270
Wasser ca.	4,200 kg	4,200	8,400	12,600
26.3.17 11:43	19,800	19,800	39,600	59,400

## Erläuterung

Eine sagehafte Frischhaltung und eine besondere Krumenkonsistenz ergeben ein wunderbares Brot, was eigentlich jeder mag.

## Anmerkungen zu Rohstoffen

- Die Weizenkleie bindet beim Überbrühen mit heißem Wasser sehr viel, was für eine gute Frischhaltung, aber auch für eine gute Ballaststoffanreicherung sorgt.
- mit dem minimalback werden sowohl Stand als auch Volumen deutlich optimiert

## Herstellung Brühstück

Quellzeit (in Stunden)

über Nacht in Kühlung

## Herstellung Hauptteig

Knetzeit langsam

8 Minuten langsam

Knetzeit schnell

3 Minuten (entsprechend auskneten)

Teigtemperatur

25° - 26°C

Teigruhe

20 Minuten

## Gare

Dauer

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

## Variationen

- Verwendung des hauseigenen Sauerteigs
- Anteil von Roggenmehl, Weizenmehl oder Vollkornmehlen nach Wunsch anpassen.
- Menge an Kleie ggf. reduzieren
- Einsatz von Honig oder Zuckerrübensirup anstatt Malzextrakt.