



Malzkornbrot

mit drei verschiedenen Malzen

	Basis	1,0 x	2,0 x	3,0 x
Salzsauerteig TA180	2,548 kg	2,548	5,096	7,644
Roggenmehl Type 1150	1,400 kg	1,400	2,800	4,200
Wasser	1,120 kg	1,120	2,240	3,360
Salz	0,028 kg	0,028	0,056	0,084
Brühstück Dinkelflocken TA300	2,170 kg	2,170	4,340	6,510
Dinkelflocken	0,700 kg	0,700	1,400	2,100
Wasser kochend	1,400 kg	1,400	2,800	4,200
Salz	0,070 kg	0,070	0,140	0,210
Quellstück	4,505 kg	4,505	9,010	13,515
Standard-Körnermischung	1,500 kg	1,500	3,000	4,500
Sonnenblumenkerne geröstet	0,500 kg	0,500	1,000	1,500
Leinsamen	0,500 kg	0,500	1,000	1,500
Lupinenschrot	0,500 kg	0,500	1,000	1,500
maltflakes Roggen	0,600 kg	0,600	1,200	1,800
liquimalt gold	0,600 kg	0,600	1,200	1,800
fermalt	0,200 kg	0,200	0,400	0,600
Rapsöl	0,150 kg	0,150	0,300	0,450
Salz	0,155 kg	0,155	0,310	0,465
Wasser kalt	1,300 kg	1,300	2,600	3,900
Weizenmehl Type 1050	7,300 kg	7,300	14,600	21,900
minimalback 0,5%	0,020 kg	0,020	0,040	0,060
Hefe (nach Führung)	0,240 kg	0,240	0,480	0,720
Wasser ca.	3,700 kg	3,700	7,400	11,100
26.3.17 13:12	20,483	20,483	40,966	61,449

Anmerkungen zu Rohstoffen

- mit dem minimalback werden sowohl Stand als auch Volumen deutlich optimiert

Herstellung Hauptteig

Knetzeit langsam

Knetzeit schnell

Teigtemperatur

Teigruhe

7 Minuten

4 Minuten (entsprechend auskneten)

25°C

20 Minuten

Dekor
Mischung

Saatenmischung

Gare
Dauer

als freigeschobenes Brot 50 Minuten,
Kastenbrot 60 Minuten, darauf
Hefemenge anpassen.