



dunkle Körnerbrötchen

mit genialem Geschmack

	Basis	1,0 x	2,0 x	3,0 x
Quellstück	4,650 kg	4,650	9,300	13,950
Körnermischung "Brötchen"	2,650 kg	2,650	5,300	7,950
Sonnenblumenkerne geröstet	0,600 kg	0,600	1,200	1,800
Leinsamen	0,600 kg	0,600	1,200	1,800
Haferflocken Großblatt	0,300 kg	0,300	0,600	0,900
Sesam	0,300 kg	0,300	0,600	0,900
Roggenschrot mittel	0,300 kg	0,300	0,600	0,900
Lupinenschrot	0,300 kg	0,300	0,600	0,900
Salz	0,250 kg	0,250	0,500	0,750
Wasser	2,000 kg	2,000	4,000	6,000
Weizenmehl Type 550	9,000 kg	9,000	18,000	27,000
Dinkel-Crips extrafein	0,400 kg	0,400	0,800	1,200
Rustikal 6%	0,600 kg	0,600	1,200	1,800
liquimalt gold	0,300 kg	0,300	0,600	0,900
Rapsöl	0,100 kg	0,100	0,200	0,300
Hefe (nach Führung)	0,300 kg	0,300	0,600	0,900
Wasser ca.	4,800 kg	4,800	9,600	14,400
26.3.17 11:40	20,150	20,150	40,300	60,450

Erläuterung

- Die Körnermischung kann in größeren Mengen auf Vorrat vorbereitet werden.
- 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

Variationen

- Der Dinkel-Crisp kann gegen Durum-Crisp ausgetauscht werden.
- anstatt Roggenschrot können auch Roggen- oder Dinkelmalzflocken eingesetzt werden.
- Erhöhen des Roggenanteils durch Austausch von 10 - 20 % des Weizenmehls im Hauptteig