

## Rezeptur Neues **BROTGERSTEN**brot BIOLAND - mit Backferment (Sekowa) -

### VORTEIG

28 – 30°C Stehzeit 18-20 h

0.040 g Bio-Granulat Spezial Backferment (Art. Nr. 14018)  
0.120 g Bio-Grundansatz Backferment (Art. Nr. 14057)  
2.750 g **BROTGERSTEN**mehl Bioland (Art. Nr. 10058)  
0.750 g Bio-Dinkelvollkornmehl (Art. Nr. 10502)  
3.500 g Trinkwasser

7.000 g Vorteig

### BRÜHSTÜCK

60°- 70°C Stehzeit 2-3 h

1.500 g **BROTGERSTEN**flocken Bioland angeröstet (Art. Nr. 10057)  
0.250 g Bio-Gerstenmalzflocken (Art. Nr. 10542)  
0.750 g Bio-Leinsamen (Art. Nr. 11521)  
3.000 g Trinkwasser

5.500 g Brühstück

### BROTTEIG

7.000 g Vorteig  
5.500 g Brühstück  
3.000 g **BROTGERSTEN**mehl Bioland (Art. Nr. 10058)  
1.000 g Bio-Roggenmehl Typ 1150 (Art. Nr. 10519)  
0.080 g Hefe (Art. Nr. 14001)  
0.200 g Meersalz (Art. Nr. 14013)  
0.150 g Bio-Apfelfaser (Art. Nr. 14106)  
3.200 g Trinkwasser

20.130 g Brotteig Teigeinlage 900 g = 22 Brote

### VERARBEITUNG

Knetzeit Stufe 1 = 6 Min.

Knetzeit Stufe 2 = 4 Min.

Teigtemperatur 25 – 26°C

Teigruhe 25 – 30 Min.

Stückgare 45 – 50 Min. (60 Min. ohne Hefe)

in Gerstenflocken wälzen – im Kasten backen – auf Gare stellen

Anbacktemperatur 250 – 260°C

Ausbacktemperatur 200°C

Schwadengabe nor mal

Evtl. Zugabe von Bio-Quark (1 kg zum Brotteig – Art.-Nr. 19022) für Frischhaltung und Bio-Honig (Art.-Nr. 14534) oder Bio-Zuckerrübensirup (Art.-Nr. 14060) für Geschmack.