

Rezeptur Neues **BROTGERSTEN**brot **BIOLAND**

- mit Roggensauer -

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
<hr/>	
5.500 g	Brühstück

BROTTEIG

5.500 g	Brühstück
3.300 g	Bio-Sauerteig (Art. Nr. 14062)
4.000 g	BROTGERSTEN mehl Bioland (Art. Nr. 10058)
1.000 g	Bio-Roggenmehl Typ 1150 (Art. Nr. 10519)
0.750 g	Bio-Dinkelmehl Typ 630 (Art. Nr. 10592)
0.180 g	Hefe (Art. Nr. 14001)
0.200 g	Meersalz (Art. Nr. 14013)
0.180 g	Bio-Malzextrakt (Art. Nr. 14004)
0.150 g	Bio-Apfelfaser (Art. Nr. 14106)
3.200 g	Trinkwasser

18.460 g Brotteig Teigeinlage 900 g = 20 Brote

VERARBEITUNG

Knetzeit Stufe 1 = 6 Min.

Knetzeit Stufe 2 = 4 Min.

Teigtemperatur 25 – 26°C

Teigruhe 25 – 30 Min.

Stückgare 45 – 50 Min.

in Körbe - mit **BROTGERSTEN**flocken (Art.-Nr. 10057) ausstreuen – auf Gare stellen

Anbacktemperatur 250 – 260°C

Ausbacktemperatur 200°C

Schwadengabe normal

- im Kasten gebacken mit einer höheren Teigausbeute -