

BIO-VIERKORN-ERNTEDANKBROT

- _ Herzhaft malzig, wertvoll durch Dinkel, Hafer und Roggen
- _ Lockere und elastische Krume, knusprige Kruste
- _ Hervorragende Frischhaltung
- _ Hoher Anteil an Ballaststoffen und Leinsaat



Rezepte:

Bio-Vierkorn-Erntedankbrot



Bio-Vierkorn-Erntedankbrot

Quellstück:

3,000 kg Bio-Vierkorn-Erntedankbrot
3,000 kg Wasser 50°C
Stehzeit: 2–3 Stunden

Teig:

6,000 kg Quellstück
4,000 kg Bio-Weizenmehl T. 550
3,000 kg Bio-Roggenmehl T. 1150
0,220 kg Meersalz
0,160 kg Hefe
3,600 kg (ca.) Wasser (bei frei geschobenen Broten)
4,500 kg (ca.) Wasser (bei Kastenbroten)

16,980/17,880 kg Gesamtteig

Teigtemperatur: 27/28°C

Verarbeitung:

Knetzeit: 6 Minuten langsam + 3 Minuten schnell
Teigruhe: 30 Minuten
Teigeinlage: 0,850 kg für 0,750 kg Brote; 0,590 kg für 500 g Brote
Aufarbeitung: (frei geschoben) Die Teigstücke rund wirken, kurz entspannen lassen und länglich aufarbeiten. Anschließend die Teiglinge befeuchten in Bio-Roggenmehl oder Bio-Saaten-Flockenmischung wälzen und auf Abziehapparate setzen. Bei $\frac{3}{4}$ Gare einmal längs einschneiden und mit der Schere (oder Messer) auf jeder Seite je drei Schnitte setzen.
(als Kastenbrot) 2 x 590 g Teigstücke rund wirken, z. B. in Bio-Mohn bzw. Bio-Sesam oder Bio-Flocken wälzen und nebeneinander in eine Kastenform legen.
Backen: Bei $\frac{3}{4}$ Gare schneiden und mit Schwaden schieben, nach 2 Minuten Zug ziehen.
Backtemperatur: 250°C, dann fallend auf 210°C ausbacken
Backzeit: Ca. 50–60 Minuten

