



# BÄKO Aquda

... alles  
für Bäcker  
und  
Konditoren





# >> AQUUDA

## Weizenmischbrot mit Saaten und Haferkleie

### Zutaten

Sauerteig	Kundenrezept	Kalkulation
-----------	--------------	-------------

Detmolder Einstufenführung

1,500 kg Roggenvollkornschrot (fein)	_____kg	_____€
0,150 kg Anstellgut (10 %)	_____kg	_____€
1,500 l Wasser	_____l	_____€

3,000 kg Vollsauer (ohne Anstellgut)

### Zubereitung Sauerteig

Teigtemperatur: 26 °C  
 TA.: 200  
 Abstehtzeit: 5 - 24 (17 - 22) Std.

### Brühstück

1,000 kg Weizenschrot (mittel)	_____kg	_____€
1,000 kg Sonnenblumenkerne	_____kg	_____€
0,500 kg Leinsamen	_____kg	_____€
0,200 kg Haferspeisekleie	_____kg	_____€
3,300 l Wasser kochend	_____l	_____€
0,220 kg jodiertes Speisesalz (2,2 %)	_____kg	_____€

6,220 kg Brühstück

### Zubereitung Brühstück

Abstehtzeit: 3 - 6 Std.

### Teigbereitung

3,000 kg Vollsauer	_____kg	_____€
6,220 kg Kochstück	_____kg	_____€
5,800 kg Weizenmehl Type 1050	_____kg	_____€
1,500 kg Roggenvollkornmehl	_____kg	_____€
0,250 kg Rapsöl (2,5 %)	_____kg	_____€
0,200 kg Malzbackextrakt (2,0 %)	_____kg	_____€
0,180 kg Hefe (1,8 %)	_____kg	_____€
ca. 3,200 l Wasser	_____l	_____€
(je nach Mehlqualität)	_____l	_____€

20,350 kg Teig (Ergibt 22 Brote à 0,900 kg TE)

### Zubereitung Teig

Teigtemperatur: 26 °C  
 TA.: 180

\_\_\_\_\_ kg \_\_\_\_\_ kg \_\_\_\_\_ €

### Herstellung

**Knetzeit:** 7 min langsam und 2,5 min schnell im Spiralknetter (TT: 26 °C)  
**TR:** 20 min  
**Teigeinlage:** ca. 900 g rundwirken  
**Zwischengare:** 5 min (falls Zwischengare notwendig ist)

Teigstücke langstoßen und die Oberfläche mit Wasser befeuchten. Die befeuchteten Teiglinge in eine Saatenmischung drücken und mit dem Schluss nach unten in Toastbrotkästen oder mit Schluss nach oben in Brotkörbe legen. Die Saatenmischung besteht aus ¼ Sonnenblumenkerne, ¼ Leinsamen, ¼ Mohn und ¼ Sesam.

**Stückgare:** ca. 50 - 60 min im Gärraum  
**Gärraumtemperatur:** opt. 32 °C  
**Rel. Luftfeuchte:** opt. 78 %  
**Einschieben:** Einschneiden und bei guter Gare schieben  
**Schwadengabe:** kräftig und nach 3 min den Zug öffnen und geöffnet lassen  
**Backtemperatur:** 240 °C fallend auf 205 °C (nach 5 min)  
**Backzeit:** ca. 55 - 60 min

### Viel Erfolg!

Dieses Rezept wurde entwickelt von der Akademie des bayerischen Bäckerhandwerks Lochham.