



# > > Dreikorn-Brot 14

## Zutaten

### Teigbereitung:

Quellstück	Kundenrezept	Kalkulation
3,000 kg Dreikorn-Mischung	_____ kg	_____ €
2,000 l Wasser	_____ l	_____ €
<hr/>		
5,000 kg Quellstück	_____ kg	_____ €
1,000 kg Sauerteig, TA 200	_____ kg	_____ €
0,150 kg Hefe	_____ kg	_____ €
17,000 kg Weizenmischbrotteig	_____ kg	_____ €
<hr/>		
<u>23,150 kg</u>	_____ kg	_____ €

## Zubereitung des Brotteigs

<b>Quellstück:</b>	Quellzeit 1 h bei 30 °C oder kalt über Nacht
<b>Teigbereitung:</b>	intensiv mit dem fertigen Brotteig glattkneten
<b>Teigtemperatur:</b>	25 – 26 °C
<b>Teigruhe:</b>	25 – 30 min
<b>Teigeinlage:</b>	860 g
<b>Backtemperatur:</b>	250 °C anbacken 210 °C ausbacken
<b>Backzeit:</b>	45 – 50 min

## Verarbeitungshinweis

Das Quellstück mit dem fertigen Teig und der Hefe (je nach Bedarf) gut glattkneten und ruhen lassen. Nach der Teigruhe auswiegen und betriebsüblich weiter aufarbeiten.

Bei 3/4 Gare schneiden und mit Dampf einschießen. Nach 1,5 Minuten den Zug ziehen und nach 10 Minuten wieder schließen.

Die letzten 10 – 15 Minuten mit offenem Zug ausbacken.

Viel Erfolg!