



# > > Hafervollwertbrot mit Kefir *Hafervollwert* 24

## Zutaten

### Teigbereitung:

Sauerteig		Kundenrezept		Kalkulation	
0,320 kg	Anstellgut (10 %)	_____ kg	_____	_____ €	
3,200 kg	Haferkern, gedrecks	_____ kg	_____	_____ €	
3,200 l	Wasser	_____ l	_____	_____ €	

**Herstellung:** Den Sauerteig im Spiralknetter 30 min im Schnellgang schaumig röhren.

**Reifezeit:** 16 – 20 h

**Teigtemperatur:** Anfangstemperatur: 32 °C, abfallend auf Raumtemperatur

### Quellstück 1

3,200 kg	Haferkerne, gedrecks	_____ kg	_____	_____ €
3,200 l	Wasser (TA 180)	_____ l	_____	_____ €

### Quellstück 2

0,750 kg	Leinsamen	_____ kg	_____	_____ €
0,750 kg	Sonnenblumenkerne, geröstet	_____ kg	_____	_____ €
0,750 kg	Sojaschrot	_____ kg	_____	_____ €
0,750 kg	Kürbiskerne, geröstet	_____ kg	_____	_____ €
0,260 kg	Salz (2,6 %)	_____ kg	_____	_____ €
2,000 l	Kefir	_____ l	_____	_____ €
1,000 l	Wasser	_____ l	_____	_____ €

### Teig

6,720 kg	Sauerteig	_____ kg	_____	_____ €
6,400 kg	Quellstück 1	_____ kg	_____	_____ €
6,260 kg	Quellstück 2	_____ kg	_____	_____ €
2,500 kg	Roggenvollkornmehl	_____ kg	_____	_____ €
1,100 kg	Weizenvollkornmehl	_____ kg	_____	_____ €
0,200 kg	Hefe	_____ kg	_____	_____ €
ca. 0,750 l	Wasser	_____ l	_____	_____ €

<b>23,930 kg</b>		<b>_____ kg</b>	<b>_____ €</b>
------------------	--	-----------------	----------------

## Zubereitung des Brotteigs

**Knetzeit:** im langsam laufenden Spiralknetter 20 min, dann 30 min Teigruhe, nochmals 5 min kneten

**Teigtemperatur:** 26 – 27 °C

**Teigeinlage:** 850 g

**Backtemperatur:** ca. 10 °C unterhalb der Brötchentemperatur mit Dampf

**Backzeit:** 70 – 80 min

## Verarbeitungshinweis

Anbacken bei ca. 10 °C unterhalb der Brötchentemperatur mit Dampf. Nach 10 Minuten die Temperatur um 20 – 30 °C zurücknehmen.

## Viel Erfolg!