



## >> Kornspeicher mit ganzen Haselnüssen

# Kornspeicher 9

### Zutaten

#### Teigbereitung:

		Kundenrezept	Kalkulation
5,000 kg	Roggenvollkornbrot (aus Rezeptur Nr. 8)	_____ kg	_____ €
0,800 kg	Ganze Haselnüsse	_____ kg	_____ €

Dektor  
gehackte Haselnüsse

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

### Verarbeitungshinweis

Den Roggenvollkornteig nach der Teigruhe auswiegen und die abgewogenen Haselnüsse 2 min unterkneten. Brote zu je 520 g auswiegen, mit Wasser rund formen, in gehackten Haselnüssen wälzen und in geeignete Kastenformen legen (z. B. Dreieckskastenformen). Bei 30 °C und 70 % rel. Luftfeuchte ca. 60 min garen lassen. Danach, wie bei Roggenvollkornbrot beschrieben, abbacken.

**Viel Erfolg!**