



BÄKO Mehrkorn- vollkornbrot

... alles
für Bäcker
und
Konditoren





>> Mehrkornvollkornbrot mit Saaten

Mehrkornvollkornbrot mit Saaten

Zutaten

Sauerteig	Kundenrezept	Kalkulation
1,500 kg Roggenvollkornschrot, grob/fein	_____ kg	_____ €
0,150 kg Anstellgut 10 %	_____ kg	_____ €
1,500 l Wasser	_____ l	_____ €
<hr/>		
3,000 kg Sauerteig (ohne Anstellgut)		

Zubereitung Sauerteig

TA.: 200
 Teigtemperatur: 25 - 28 °C
 Reifezeit: 20 - 24 Std.

Quellstück

0,800 kg Leinsamen	_____ kg	_____ €
0,800 kg Sonnenblumenkerne	_____ kg	_____ €
0,500 kg Haferflocken	_____ kg	_____ €
3,160 l Wasser	_____ l	_____ €

5,260 kg Quellstück

Zubereitung Quellstück

Temperatur: 30 °C
 Quellzeit: 1 - 3 Std.
 TA.: 250

Teig

3,000 kg Sauerteig	_____ kg	_____ €
5,260 kg Quellstück	_____ kg	_____ €
2,000 kg Roggenvollkornmehl	_____ kg	_____ €
6,000 kg Weizenvollkornmehl	_____ kg	_____ €
0,050 kg Malzextrakt	_____ kg	_____ €
1,970 l Wasser	_____ l	_____ €
0,100 kg Hefe 2,0 %	_____ kg	_____ €
0,220 kg Salz 2,2 %	_____ kg	_____ €

18,600 kg Gesamtteig

Zubereitung Gesamtteig

TA.: 186
 Knetung: 4/2 min
 Teigtemperatur: 26 °C
 Teigruhezeit: 20 min
 Teigeinlage: 1,150 kg
 Oberfläche: Saatenmischung

_____ kg _____ kg _____ €

Gären

Stückgare: ca. 45 min bei ca. 35 °C und 75 % rel. Feuchte

Backprozess

Temperatur: 230 - 200 °C
 Schwadengabe: mittel
 Backzeit: 60 - 65 min

Viel Erfolg!

Dieses Rezept wurde entwickelt von der Bäckerfachschule Hannover.



AKADEMIE
 Deutsches Bäckerhandwerk