



>> Nordisches Krustenbrot 18

Zutaten

Teigbereitung:

Quellstück	Kundenrezept	Kalkulation
4,000 l Wasser	_____ l	_____ €
1,500 kg BÄKO Roggenflocken gemälzt	_____ kg	_____ €
0,600 kg BÄKO Erbsen-Backschrot	_____ kg	_____ €
0,600 kg Gerstenflocken	_____ kg	_____ €
0,200 kg Sonnenblumenkerne	_____ kg	_____ €
Teig		
4,200 kg Weizenmehl T 550	_____ kg	_____ €
3,600 l Wasser	_____ l	_____ €
3,300 kg Grundsauer TA 180 (aus Rezeptur Nr. 14)	_____ kg	_____ €
1,650 kg Roggenmehl T 1150	_____ kg	_____ €
0,800 kg BÄKO Weizen Kraft	_____ kg	_____ €
0,600 kg Aromaroggenmalzpulver	_____ kg	_____ €
0,220 kg Salz	_____ kg	_____ €
0,200 kg BÄKO Hefe	_____ kg	_____ €

Dekor
Mischung aus Mohn und Sesam (1 : 1)

_____ kg _____ kg _____ €

Zubereitung des Quellstückes

Knetzeit: 2 min langsam
Quellzeit: über Nacht (in Sommermonaten im Kühlschrank aufbewahren)

Zubereitung des Brotteiges

Teigtemperatur: 24 °C
Knetzeit: 6 + 3 min (je nach Typ des Kneters)
Teigruhe: 15 min
Backtemperatur: 250 °C fallend auf 200 °C
Backzeit: 50 min

Verarbeitungshinweis

850 g Teigstücke abwiegen, rund und lang wirken, in Dekormischung wälzen, in Toastbrotbackverbänden auf Gare stellen, einschneiden und mit reichlich Schwaden schieben.

Viel Erfolg!