



# BÄKO Vierkornbrot

... alles  
für Bäcker  
und  
Konditoren



# >> Vierkornbrot

## Vierkornbrot



### Zutaten

Kochstück	Kundenrezept	Kalkulation
1,000 kg Hirse	_____ kg	_____ €
3,320 l Wasser	_____ l	_____ €
4,320 kg Kochstück		

### Zubereitung Kochstück

Hirse kochen bis die Körner gar sind. Anschließend den Wasserverlust ausgleichen.

### Brühstück

4,320 kg Kochstück	_____ kg	_____ €
1,000 kg Buchweizen	_____ kg	_____ €
5,320 kg Brühstück		

### Zubereitung Brühstück

Buchweizenkörner unterrühren und mind. eine Stunde quellen lassen.

### Roggenvollkornsauerteig

1,670 kg Roggenvollkornmehl	_____ kg	_____ €
0,134 kg Anstellgut	_____ kg	_____ €
1,670 l Wasser	_____ l	_____ €
3,340 kg Roggenvollkornsauerteig (ohne Anstellgut)		

### Zubereitung Roggenvollkornsauerteig

Reifezeit: 15 - 18 Std. bei ca. 25 °C

### Teigbereitung

5,000 kg Weizenmehl Type 812	_____ kg	_____ €
1,350 kg Roggenmehl Type 1150	_____ kg	_____ €
0,220 kg Salz	_____ kg	_____ €
3,340 kg Roggenvollkornsauerteig	_____ kg	_____ €
5,320 kg Brühstück	_____ kg	_____ €
0,200 kg Hefe	_____ kg	_____ €
2,700 l Wasser	_____ l	_____ €
18,130 kg Gesamtteig		

### Teigzubereitung

Intensive Teigbereitung  
**Teigtemperatur:** ca. 26 °C  
**Teigruhe:** 45 - 60 min

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

Viel Erfolg!

Dieses Rezept wurde entwickelt von der  
 Sächsischen Bäckerfachschule Dresden-Helmsdorf.



**AKADEMIE**  
**Deutsches Bäckerhandwerk**