



>> Vollkornfrüchtebrot *Vollkornfrüchtebrot* 10

Zutaten

Teigbereitung:

Früchtemischung		Kundenrezept		Kalkulation	
0,200 kg	Pflaumen getrocknet	_____	kg	_____	€
0,200 kg	Aprikosen getrocknet	_____	kg	_____	€
0,200 kg	Sultaninen	_____	kg	_____	€
0,200 kg	Haselnüsse ganz	_____	kg	_____	€
0,200 l	Wasser	_____	l	_____	€
<hr/>					
3,500 kg	Roggenvollkornteig (aus Rezeptur Nr. 8)	_____	kg	_____	€
1,000 kg	Früchtemischung	_____	kg	_____	€
<hr/>					
Dekor					
Maisgrieß					
<hr/>					
_____ kg		_____ kg		_____ €	

Zubereitung der Früchtemischung

Die Aprikosen klein schneiden, Pflaumen, Sultaninen und Haselnüsse dazu geben und mit Wasser vermischen. Alles über Nacht quellen lassen.

Verarbeitungshinweis

Den Roggenvollkornteig nach der Teigruhe auswiegen und die vorgequollene Früchtemischung 2 min unterkneten. Brote zu je 520 g auswiegen, mit Wasser rund formen und in Maisgrieß wälzen, in geeignete Kastenformen legen und bei 30 °C und 70 % rel. Luftfeuchte ca. 60 min garen lassen. Danach, wie bei Roggenvollkornbrot beschrieben, abbacken. Der Maisgrieß verleiht dem Brot eine sehr schöne Maserung.

Viel Erfolg!