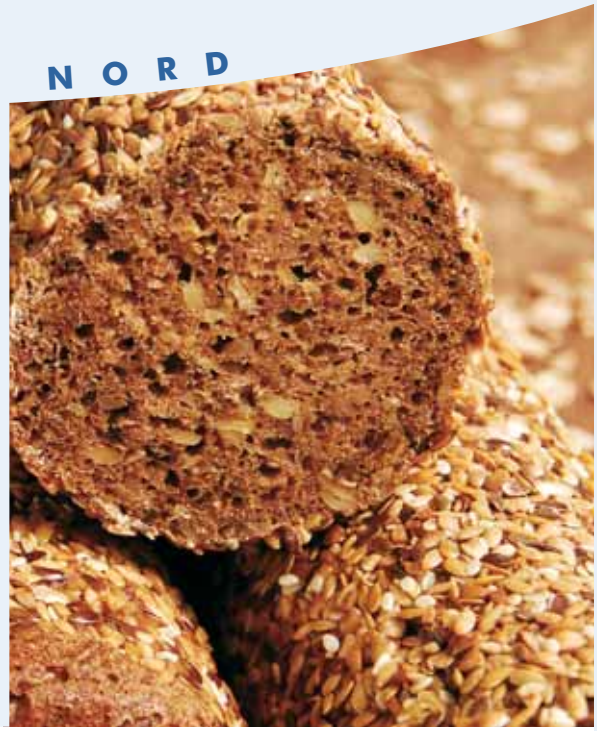

11

>> Vollkornkanapee aus 3 Getreidearten

Zutaten

Teigbereitung:

Dreikorn-Mischung			**Kundenrezept**		**Kalkulation**
7,500	kg	Haferflocken, Großblatt	_____	kg	_____ €
7,500	kg	BÄKO Roggenflocken gemälzt	_____	kg	_____ €
5,000	kg	Sesam	_____	kg	_____ €
2,500	kg	Leinsamen	_____	kg	_____ €
1,000	kg	Weizenmehl T 550	_____	kg	_____ €
0,500	kg	Aromaroggenmalzpulver	_____	kg	_____ €
0,500	kg	Salz	_____	kg	_____ €
Quellstück					
0,600	kg	Dreikorn-Mischung	_____	kg	_____ €
0,400	l	Wasser	_____	l	_____ €
Teigbereitung					
3,500	kg	Roggenvollkornteig	_____	kg	_____ €
1,000	kg	Dreikorn-Quellstück	_____	kg	_____ €

Dekor
BÄKO Gold-Dekor-Saat (Mischung aus gelber und brauner Leinsaat, Buchweizen, Sojaschrot und Sesam)

_____ kg _____ kg _____ €

Zubereitung der Dreikorn-Mischung

Haferflocken und Sesam abrösten und abkühlen lassen. Alle Zutaten im Kneter intensiv miteinander vermischen und in Säcke, Wannen oder ähnliche geeignete Behälter abfüllen.
Tipp: Diese Dreikorn-Mischung eignet sich ebenfalls zum Unterkneten für Brötchenteige bzw. Weizenmischbrotteige.

Zubereitung des Quellstückes

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

Verarbeitungshinweis

Den Roggenvollkornteig nach der Teigruhe auswiegen und das Quellstück 2 min unterkneten. Teigstücke zu je 800 g auswiegen, mit Wasser rund formen, in BÄKO Gold-Dekor-Saat wälzen und in Kanapee-Formen legen. Bei 30 °C und 70 % rel. Luftfeuchte ca. 60 min garen lassen. Danach, wie bei Roggenvollkornbrot beschrieben, abbacken.

Viel Erfolg!

...alles für Bäcker und Konditoren BÄKO