



# **BÄKO** **Weinheimer** **Zwei-Burgen** **Brot**

... alles  
für Bäcker  
und  
Konditoren



# >> Weinheimer Zwei-Burgen Brot

## Mehrkornbrot mit Kürbis- und Sonnenblumenkernen



### Zutaten

Sauerteig	Kundenrezept	Kalkulation
Weinheimer Einstufenführung		
2,000 kg Roggenmehl Type 1150	_____kg	_____€
0,200 kg Anstellgut (10 %)	_____kg	_____€
1,600 l Wasser (TA 180)	_____l	_____€
3,600 kg Sauerteig (ohne Anstellgut)		

### Zubereitung Sauerteig

**Teigtemperatur:** 28 °C fallend auf 23 °C  
**Reifezeit:** mind. 16 Std.

### Weizenvorteig

2,000 kg Weizenmehl Type 550	_____kg	_____€
0,010 kg Hefe (0,5 %)	_____kg	_____€
1,200 l Wasser (TA 160)	_____l	_____€
3,210 kg Weizenvorteig		

### Zubereitung Weizenvorteig

**Knetung:** Spiralkneter  
**Knetzeit:** 2 min 1. Stufe, 3 min 2. Stufe  
**Teigtemperatur:** 25 - 26 °C  
 Den Weizenvorteig 12 bis 20 Stunden im Kühlschrank bei 4 - 6 °C reifen lassen.

### Brühstück

0,500 kg Weizenvollkornschat/mittel	_____kg	_____€
0,500 kg Haferflocken	_____kg	_____€
0,500 kg Sonnenblumenkerne	_____kg	_____€
1,200 kg Kürbiskerne	_____kg	_____€
2,700 l Wasser (ca. 50 °C)	_____l	_____€
5,400 kg Brühstück		

### Zubereitung Brühstück

**Quellzeit:** ca. 3 Std.

### Brotteig

2,000 kg Weizenmehl Type 550	_____kg	_____€
1,500 kg Weizenmehl Type 1050	_____kg	_____€
1,500 kg Roggenmehl Type 1150	_____kg	_____€
0,230 kg Salz	_____kg	_____€
0,050 kg Röstmalz	_____kg	_____€
3,600 kg Roggensauerteig	_____kg	_____€
3,200 kg Weizenvorteig	_____kg	_____€
5,400 kg Brühstück	_____kg	_____€
0,200 kg Hefe	_____kg	_____€
ca. 1,800 l Wasser (ca. 50 °C)	_____l	_____€
19,480 kg Teig		

### Zubereitung Brotteig

**Knetung:** Spiralkneter  
**Knetzeit:** 2 min 1. Stufe, 4 min 2. Stufe  
**Teigtemperatur:** 26 °C  
**Teigruhe:** 15 min  
**Teigeinlage** ca. 0,880 kg

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

### Aufarbeitung

Die Teigstücke werden rundgewirkt, mit Wasser befeuchtet und in einer Mischung aus Feinschrot und Kürbiskernen gewälzt. Dann werden die Brote auf gut mit Kartoffelmehl bestäubte Abziehdiele abgelegt.

**Stückgare:** ca. 40 min bei 30 °C und etwa 72 % rel. Feuchte

Vor dem Einschließen können die Brote eingeschnitten werden.

### Backen

Zug anfangs geschlossen halten, nach ca. 2 min öffnen und nach weiteren 3 min wieder schließen.

Je nach Krustenbräunung kann der Zug kurz vor dem Ausbacken erneut geöffnet werden.

**Ofentemperatur:** 240 °C auf 200 °C fallend

**Schwadengabe:** normal

**Backzeit:** ca. 45-50 min

### Viel Erfolg!

Dieses Rezept wurde entwickelt von der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim.



**AKADEMIE**  
**Deutsches Bäckerhandwerk**