



Kornbrot mit gekeimtem Weizen

2) Spezialbrot

Vorteig, fermentiert

- 1000 g Wasser
 - 20 g Backhefe
 - 1450 g Halbweissmehl
 - 35 g Speisesalz
- alle Zutaten zu einem plastischen Teig kneten*

Vorteigbehandlung

60–90 Minuten bei Raumtemperatur gären lassen.
Lagerung im Kühlschrank bei 3–5 °C bis 48 Stunden.

Teig (8550 g)

- 3000 g Wasser
 - 120 g Backhefe
 - 450 g Vorteig, fermentiert
 - 4350 g Halbweissmehl, Type 720
- alle Zutaten miteinander mischen*
- 120 g Speisesalz
- bei Hälfte der Mischzeit hinzufügen und den Teig schonend auskneten*
- 600 g Weizen*, gekeimt, gequetscht
- am Ende der Knetzeit unter den Teig mischen*

Stockgare: 75–90 Minuten

Richtzeit (19 Stück):

20 Minuten

Oberflächenmischung

- 1 Teil Sonnenblumenkernen
 - 1 Teil Leinsamen
 - 1 Teil Sesamsamen
- miteinander mischen*

Aufarbeiten

Teigstücke von 450 g abwägen, leicht rund wirken und anschliessend länglich aufarbeiten. Die Oberfläche mit Ei bestreichen und in der Mischung wenden, in die Brotspannkörbchen legen, mit Plastik zudecken und gut gären lassen.

Backen

In vorgedämpften, warmen Ofen einschiessen. Nach 20 Minuten Zug öffnen und rösch ausbacken.

Kornbrot mit gekeimtem Weizen

Zusammensetzung:

Weizenmehl, Wasser, Weizen gekeimt, Backhefe, Speisesalz, Sonnenblumenkernen, Leinsamen, Sesamsamen

Mindestens haltbar bis:

Verkaufspreis:

Firma: