



Vital-Brot

2) Spezialbrot

Zutaten (21170 g)

- 6460 g Weizenmehl 1100
- 2300 g Weizenvollkornmehl 1900
- 1240 g Roggenmehl 1100
- 7650 g Wasser
- 230 g Backhefe
- 140 g Rogo Neu*
 - › im Wasser auflösen
- 1600 g Fermentierter Teig
 - › alle Zutaten miteinander mischen
- 220 g Speisesalz
 - › gegen Ende der Mischzeit beigeben und den Teig gut auskneten
- 460 g Weizen gekeimt, gequetscht
- 320 g Sesamsamen, geröstet
- 320 g Sonnenblumenkerne, geröstet
- 230 g Kürbiskerne, geröstet
 - › schonend unter den Teig mischen
- 150 g Staubmehl Richemont
 - › zum Stauben
- 280 g Haferkleie
 - › für die Oberfläche

Stockgare/Teigruhe: 75–90 Minuten

Aufarbeiten

47 Teigstücke von 450 g leicht rund vorwirken, anschliessend straff auf eine Länge von 30 cm wirken. Mit Schluss nach oben die Teiglinge etwas flach rollen. Gemäss Werkaufnahme aufarbeiten. Gefaltete Oberfläche mit Wasser bestreichen und in Haferkleie wenden. Mit der Haferkleie nach unten auf Einschiessapparat absetzen und bei Raumtemperatur 20–30 Minuten gären lassen.

Backvorbereitung

Vor dem Einschiessen die Teiglinge wenden.

Backen

Im warmen Ofen mit Dampf backen. Nach 20 Minuten Backzeit Zug ziehen und rösch ausbacken.



Zusammensetzung Vital-Brot

Wasser, Weizenmehl*, Weizenvollkornmehl*, Roggenmehl*, Weizen gekeimt*, Sesam, Sonnenblumenkerne, Haferkleie, Speisesalz iodiert, Backhefe, Kürbiskerne, Gerstenmalzextrakt

*IP-Suisse

100 g enthalten:
 Kilojoule 1030 kJ
 Kilokalorien 246 kcal
 Kohlenhydrate 42,5 g
 Fett 3,6 g
 Protein 8,7 g

Deklaration, Nährwerte und Kalkulation beziehen sich ausschliesslich auf diese Rezeptur.

Richtzeit (47 Stück):
 45 Minuten