

## Muntermacher

Grundrezeptur für 10 kg GME  
Getreidemischungsverhältnis:

87,50% Weizen  
7,50% Hafer  
5,00% Roggen



## Quellstück

*Das Quellstück über nacht im  
Kühlschrank lagern*

*Für das Brühstück die Saaten  
mit mind. 70°C heißem Wasser  
überbrühen und 2-3 Stunden  
stehen lassen*

750 g Haferflocken
350 g Sonnenblumenkerne, geröstet
350 g Kürbiskerne, geröstet
350 g Sesam, geröstet
350 g Leinsamen
350 g Kartoffelsticks, gefriergetrocknet
2.350 g Wasser
<hr/>
4.850 g Quellstück

## Weizenvorteig

*Knetzeit :*

*2 Minuten Stufe I*

*3 Minuten Stufe II*

*Teigtemperatur : 24 °C*

2.000 g Weizenmehl, Type 550
10 g Hefe
1.200 g Wasser
<hr/>
3.210 g Gesamtteig (TA 160)

*Den Vorteig 12 bis 20 Stunden im Kühlschrank (4-6 °C) reifen lassen.*

## Teigherstellung

*Knetzeit :*

*4 Minuten Stufe I*

*6 Minuten Stufe II*

*Teigtemperatur : 23-24 °C*

6.750 g Weizenmehl, Type 550
500 g Roggenmehl, Type 1150
300 g Vitalkleber
300 g Brötchenbackmittel
250 g Salz
4.850 g Quellstück
3.210 g Weizenvorteig
1.500 g Karotten, geraspelt,
400 g Hefe
3.700 g Wasser
<hr/>
21.760 g Gesamtteig

## Aufarbeitung

Teigruhe vor Aufarbeitung :

Teigeinlage :

Ballengare :

Endgare :

20 Minuten

2.200 g

30 Minuten, Teiglinge mit Saaten bestreuen

mind. 60 Minuten

## Backen

Ofentemperatur :

Backzeit :

230 - 240 °C, Schwadengabe: normal

ca. 20 bis 22 Minuten