

Neue Ernte-Brot

Grundrezeptur für 10 kg GME
Getreidemischungsverhältnis:

45% Weizen
40% Roggen
10% Dinkel
5% Hafer



Sauerteigherstellung (Weinheimer Qualitäts-Sauerteigführung)

Sauerteig:	3.000 g Roggenmehl, Type 1150
Temp. 28°C fallend auf 23 °C	2.400 g Wasser (TA 180)
Reifezeit 16 Std.	300 g Anstellgut 10 %
	<hr/>
	5.400 g Sauerteig (ohne Anstellgut)

Sauerteig und Quellstück

Brühstück:	500 g Vollkorn-Haferflocken (Großblatt)
	500 g Sonnenblumenkerne
mind. 3 Std.	500 g Kürbiskerne
	500 g Leinsaat
	<hr/>
	2.000 g Wasser (kochend)
	<hr/>
	4.000 g Quellstück

Teigherstellung

	1.000 g Weizenmehl, Type 1050
	3.500 g Weizenmehl, Type 550
<i>Knetzeit :</i>	1.000 g Dinkelmehl, Type 630
<i>2 Minuten Stufe I</i>	1.000 g Roggenmehl, Type 1150
<i>4 Minuten Stufe II</i>	200 g Vitalkleber unter das Mehl mischen
<i>Teigtemperatur: 26 °C</i>	250 g Salz
<i>Teigruhe: 15 Minuten</i>	5.400 g Sauerteig
	4.000 g Quellstück
ca.	250 g Hefe
	2.800 g Wasser
	1.500 g Karotten, frisch geraspelt
	<hr/>
	Gleich am Anfang der Knetung zugeben.
	<hr/>
	20.900 g Teig

Aufarbeitung

Teigeinlage : 580 g
Entsprechend der Abbildung s.o.

Endgare : ca. 45 Min.

Backen

Ofentemperatur : 240°C auf 200°C fallend, Schwadengabe normal
Backzeit : ca. 40 min.