

/// URGETREIDE 6-KORN-BROT

„DAS GOURMET-BROT“

/// ZUTATENLISTE

5000 g	Urgetreide 6-Korn-Brot (73062)
5000 g	Weizenmehl T700 (606961)
1000 g	Pistazien (2979)
1000 g	Mandeln, gestiftelt (71160)
300 g	Unser Ulmer Premium Malz CI (607819)
240 g	Salz (3020)
180 g	Hefe (61204)
7600 g	Wasser ca.
20320 g	Gesamtgewicht



Aus allen Zutaten einen Teig herstellen.

/// HERSTELLUNG

Knetung:	8 + 3 Minuten
Teigtemperatur:	ca. 26 °C
Teigruhe:	20 Minuten
Teigeinlage:	430 Gramm
Backtemperatur:	230 °C fallend auf 210 °C
Backzeit:	ca. 40 Minuten

Nach der Teigruhe den Teig abwägen, rundwirken und nach ca. 10 Minuten Entspannungszeit die Teiglinge zu Spitzbaguettes aufarbeiten. Die Baguettes in Weizenmehl wälzen, auf gestaubte Abziehapparate setzen und auf Gare stellen. Bei halber Gare die Teiglinge zweimal schräg einschneiden und wieder auf Gare stellen. Bei voller Gare die Gebäcke mit Schwaden schießen und nach zwei Minuten den Zug öffnen.