

# /// URGETREIDE 6-KORN-BROT „DAS ORIGINAL“

## /// ZUTATENLISTE

5000 g	Urgetreide 6-Korn-Brot (73062)
5000 g	Dinkel Vollkornmehl (605059)
250 g	Salz (3020)
150 g	Hefe (61204)
8000 g	Wasser ca.
18400 g	Gesamtgewicht



*Urgetreide*  
**6-KORN-BROT**



Aus allen Zutaten einen Teig herstellen.

## /// HERSTELLUNG

Knetung:	12 Minuten langsam
Teigtemperatur:	ca. 28 °C
Teigruhe:	ca. 30 Minuten
Teigeinlage:	1150 Gramm
Stückgare:	ca. 50 Minuten
Backtemperatur:	250 °C fallend auf 200 °C
Backzeit:	ca. 65 Minuten
Dekoration/ Topping:	Dinkelvollkornmehl

Nach der Teigruhe abwiegen, rundwirken, länglich aufarbeiten und in Dinkelvollkornmehl wälzen. Die Teiglinge in Euro-Toastformen einlegen. Direkt nach der Aufarbeitung der Länge nach, mittig bis zum Boden einschneiden. Bei voller Gare schießen und nach ca. 4 Minuten den Zug öffnen.