

# REZEPT mit Multikornpaste pumpbar



## Rezept

(für 10 kg Gesamt-Mehlmenge berechnet)

<b>Brotteig:</b>	3,000 kg <b>BÖCKER</b> Multikornpaste pumpbar
	10,000 kg Weizenmehl Type 550
	6,000 l Wasser (ca.)
	0,180 kg Salz
	0,200 kg Hefe
	<b>19,380 kg Brotteig</b>

## Teigknetung:

Spiralkneter:	5 + 3 Minuten
Teigtemperatur:	26-28 °C
Teigausbeute:	160 (ca.)

Nach der Teigruhe 650g Stücke abwiegen, aufarbeiten und in gut bemehlte Gärkörbe, mit dem Schluss nach oben legen. Nach der Gare die Teige mittig einschneiden und mit Schwaden backen.

Teigruhe:	20 Minuten
Backtemperatur:	250 / 240 °C fallend auf 220 / 210 °C
Backzeit:	40-45 Minuten

## Mehrkornbrot

Direkte Herstellung mit  
**BÖCKER**  
Multikornpaste pumpbar

