

Rezept für

DREIKORNBROT

mit **BÖCKER Reinzucht-Sauerteig**

Berechnet für 10 kg Gesamt-Mehlmenge

SAUERTEIG

0,300 kg	BÖCKER Reinzucht-Sauerteig
3,000 kg	Roggenmehl
3,000 l	Wasser (ca.)

6,300 kg	Sauerteig
-----------------	------------------

Teigtemperatur:	24 – 26 °C
Teigausbeute:	200 (ca.)
Teigruhe:	16 – 18 Std.
Sauerteig:	6300 g

Anstellgut vom reifen Sauerteig abnehmen oder mit **BÖCKER Reinzucht-Sauerteig** neu starten.

QUELLSTÜCK

1,000 kg	Haferflocken
1,000 kg	Kürbiskerne
1,000 kg	Leinsamen
3,000 l	Wasser (ca. 30 °C max.)

6,000 kg	Quellstück
-----------------	-------------------

Alle Zutaten gut durchrühren und ca. 1 – 2 Stunden quellen lassen.

BROTTEIG

6,300 kg	Sauerteig	Knetzeit:	3 + 3 Minuten
6,000 kg	Quellstück	Teigtemperatur:	26 – 27 °C
5,000 kg	Weizenmehl	Teigausbeute:	180 (ca.)
2,000 kg	Roggenmehl	Teigruhe:	25 – 30 Minuten
2,000 l	Wasser (ca.)	Teiggewicht:	900 g
0,200 kg	Salz	Brottyp:	freigeschobenes Brot
0,200 kg	Hefe	Gärparameter:	32 °C, 80 % relative Luftfeuchtigkeit
21,700 kg	Brotteig	Gärzeit:	ca. 45 Minuten

ZUBEREITUNG

Im Spiralknetter alle Zutaten zu einem Teig kneten.
Nach der Teigruhe Teigstücke von 900 g abwägen, etwas langwirken und in Mehl wälzen. Anschließend in Brotkörbe, mit dem Schluss nach oben, legen.
Bei voller Gare die reifen Teiglinge nach Belieben schneiden und backen.

Backtemperatur:	240 °C, fallend auf 210 °C, mit Schwaden
Backzeit:	ca. 45 – 50 Minuten

