



## REZEPT

# Bio Mehrkornbrot mit Amaranthkruste mit BÖCKER ATControl All-in-one Mix

### REZEPT BRÜHSTÜCK

ZUTATEN	MENGE
Bio Sesam (gröstet)	1000 g
Bio Chia	1000 g
Bio Sonnenblumenkerne (geröstet)	1000 g
Wasser (>70 °C)	3000 g
<b>Gesamtmenge</b>	<b>6000 g</b>

### HERSTELLUNG

Saaten mit heißem Wasser übergießen und auf < 30 °C abkühlen lassen. Dann zügig verwenden.

### BACKWARENAUFLAGE

ZUTATEN	ANTEIL
Amaranth (gepopt)	1 Teil
Je Brot	15 g

### REZEPT BIO MEHRKORBROT

ZUTATEN	MENGE
<b>BÖCKER ATControl All-in-One Mix</b>	10000 g
Brühstück	6000 g
Bio Rapsöl	500 g
Bio Hefe (frisch)	200 g
Salz (für Bio geeignet)	220 g
Wasser	11000 g
<b>Gesamtmenge</b>	<b>27920 g</b>

### HERSTELLUNGSPARAMETER

Knetzeit:	3 + 6 Min.
Teigtemperatur:	ca. 26 – 28 °C
Teiggewicht:	ca. 350 g
Backwarentyp:	rundes Brot
Gärparameter:	32 °C, 85 % rel. Luftfeuchtigkeit
Gärzeit:	ca. 60 Min.
Backen (Etagenofen):	Temperatur: 240°C fallend auf 210 °C, volle Schwadengabe, Dampf 10 Min. vor Backende entfernen Zeit: ca. 50 Min.

### HERSTELLUNG

- Zutaten im Spiralknetter kneten.
- Teigstücke abwägen und rundwirken.
- Teigoberfläche in gepoppte Amaranthkörner wälzen.
- Teiglinge auf Kippdiele legen und auf Gare stellen.
- Nach der Gärzeit die Teige beliebig schneiden und dann backen.

Backparameter können variieren in Abhängigkeit von Teiggröße und Ofentyp.

### WICHTIG:

Für Bio Produkte und deren Angebot/Auslobung/ Kennzeichnung mit Bio, gelten besondere Regelungen und Zertifizierungen. Diese können von Land zu Land unterschiedlich sein, z.B. für die Europäische Union ist das die Verordnung (EG) Nr. 834/2007. Bevor ein Produkt als Bioprodukt angeboten wird, stellen Sie bitte sicher, dass alle Anforderungen erfüllt sind. Wenn wir Sie unterstützen können, kontaktieren Sie uns bitte - wir werden Sie gerne individuell beraten.

## BACKWARENINFORMATIONEN

(gilt nur für das obenstehende Rezept)

### BEZEICHNUNG:

**Brot**

### BACKWARENPARAMETER:

pH-Wert: ca. 5,8

Säuregrad: ca. 3

### ZUTATEN:

Wasser, Mehl\* (Hafer glutenfrei, Reis, Buchweizen), Stärke\* (Kartoffel, Tapioka), Amaranth gepoppt\* (5%), **Sesam\*** (4%), Chia Samen\* (4%), Sonnenblumenkerne\* (4%), Rapsöl\*, Kichererbsenmehl\*, Goldleinsamenmehl teilentölt\*, Flohsamenschalenmehl\*, Salz, Hefe\* (\*Bio)

### DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTANGABE PRO 100 g (Reg.(EU) 1169/2011):

Energie	1055 kJ / 252 kcal
Fett, davon	9,3 g
– gesättigte Fettsäuren	1,2 g
Kohlenhydrate, davon	31 g
– Zucker	0,7 g
Ballaststoffe	6,6 g
Eiweiß	7,2 g
Salz	0,9 g

### WICHTIGE INFORMATION:

Die obenstehende Zutatenliste ist nur ein Vorschlag. Es gibt länderspezifische Regelungen und/oder Definitionen für die Deklaration von Lebensmitteln. All diese können hier nicht wiedergespiegelt werden. Kontaktieren Sie uns, wenn Sie bei der Erstellung einer für Ihr Land und Ihren Markt passenden Zutatenliste Hilfe benötigen – wir werden Sie gern individuell beraten.

