

Amarant Brötchen

Verkehrsbezeichnung:	
Mahlerzeugnisse	Gesamtmenge: 2.500 g 1.625 g Weizenmehl T 550 500 g Amarant 250 g Roggenvollkornmehl 125 g Slow Milling Backweizen
Zutaten	Sauerteigführung:

Teigzusammensetzung	Menge in Gramm	Führungsbedingungen
Weizen-Sauerteig		
Anstellgut	25 g	TA 170
Weizenmehl T 550	250 g	Temp.30°C
Wasser	175 g	Abstezeit: 15-20 Std.
Weizensauer o.Anstellgut	425 g	
Kochstück		
Amarant	500 g	TA 300
Wasser	1.000 g	ca.30 Min kochen
Kochstück	1.500 g	
Teig		
Weizensauer	425 g	TA, theoret. ca: 185
Kochstück	1.500 g	Knetung: 4 u.4 Min.
Weizenmehl T 550	1.375 g	Temp. 25-26°C
Roggenvollkornmehl	250 g	Teigruhe: 15 min
Slow Milling Backweizen	125 g	Ballengare: 15 min
Kürbiskerne	200 g	
Öl 3%	75 g	
Backmittel 3%	75 g	Stückgare:
Salz 2%	50 g	Temperatur: 30-35°C
Hefe 4%	100 g	rel. Luftfeuchte: 75%
Wasser	950 g	Zeit: ca. 35 Min.
Gesamtteig	5.125 g	Backprozess:
		Temperatur: 225°C
		Schwadengabe: ja
		Backzeit: 20-22 Min.