

Amaranth- Brot



Gesamtmehlmenge:

5.000 g

Getreidemahlerzeugnisse

Getreidemischungsverhältnis:

65% Weizenvollkornmehl
 20% Amaranth, Ganzkorn
 15% Weizenmehl, 550

Weizensauerteig:

TA 190

TT: 26°C

AZ: 15 - 24 Std.

105 g

Anstellgut

1.050 g

Weizenvollkornmehl

950 g

Wasser

2.000 g

Weizensauer ohne Anstellgut

Kochstück

1 Tag vorher ca. 15 Min. lang
 aufkochen anschl. kühl stellen
 Quellzeit: bis zu 20 Stunden

1.000 g

Amaranth, Ganzkorn

10 g

Salz

2.000 g

Wasser

3.010 g

Kochstück

Brotteig:

Knetung: (Spiralkneter)

4 Minuten Stufe 1

4 Minuten Stufe 2

Teigtemp.: 26°C

Teigruhe: 20 Minuten

2.000 g

Weizensauer

3.010 g

Kochstück

2.200 g

Weizenvollkornmehl

750 g

Weizenmehl, 550

50 g

Zucker

50 g

Butter

100 g

Hefe

90 g

Salz

725 g

Wasser

8.975 g

Brotteig

Teigeinlage: 750 g

Aufarbeitung

Die Teiglinge rund und lang wirken in Amaranth,
 gepoppt wälzen und mit dem Schluss nach unten
 in gefettete Backformen legen.

Gären:

Endgare: ca. 40 Minuten, 32°C, 72% rel. Feuchte

Backen:

Bei 240°C fallen auf 200°C, ca. 40 Minuten backen