

Amaranth- Brot

Dreikornbrot mit Sonnenblumenkerne



Gesamtmehlmenge:	5.000g	Getreidemahlerzeugnisse
Getreidemischungsverhältnis:	50%	Dinkel
	30%	Roggen
	20%	Amaranth
Ölsaaten:	10%	Sonnenblumenkerne
Vollkornsauerteig:	150 g	Anstellgut
TA 200	1.500 g	Roggenvollkornmehl
TT: 28°C fallend auf 23°C	1.500 g	Wasser
RZ: 16 - 20 Std.	3.000 g	Vollkornsauerteig ohne Anstellgut
Brühstück:	750 g	Dinkelvollkornflocken
Wasser aufkochen und restliche	1.000 g	Amaranth, Ganzkorn
Zutaten unter Rühren zufügen.	500 g	Sonnenblumenkerne, geröstet
Abkühlen lassen!	2.250 g	Wasser, kochend
Quellzeit: 8 Stunden	4.500 g	Brühstück
Brotteig:	3.000 g	Vollkornsauerteig
Knetung: (Spiralkneter)	4.500 g	Brühstück
3 Minuten Stufe 1	1.750 g	Dinkelvollkornmehl
3 Minuten Stufe 2	200 g	Rübensirup
	100 g	Jodsalz
	100 g	Backhefe
Teigtemp.: 26°C	500 g	Wasser, ca.
	10.150 g	Brotteig
Teigruhe: 15 Minuten		
TA 185		
Teigeinlage: 1.100 g		
Aufarbeitung:	Teiglinge abwägen, rundwirken, in Dinkelvollkornflocken oder Amaranth- gepoppt wälzen und in gefettete Kästen einlegen.	
Gären:	Endgare: ca. 45 Minuten, 32°C, 72% rel. Feuchte	
Backen:	Bei 245 fallend auf 190°C, ca. 90 Minuten backen	