

## Beta-Gersten-Dinkel-Vollkornbrot

### Verkehrsbezeichnung:

Vollkornbrot mit Ölsaaten  
 Mit vielen Beta-Glucanen  
 Cholesterinsenkend



### Gesamtmehlmenge:

3.000 g

### Getreidemahlerzeugnisse

### Getreidemischungsverhältnis:

60% BetaGerste  
 40% Dinkel

### Gerstenuerteig:

TA 200  
 TT: 28°C auf 24°C fallend  
 RZ: 16 - 24 Std.

45 g Anstellgut (Roggensauerteig)  
 450 g BetaGerstenvollkornmehl  
 450 g Wasser  
 900 g Gerstensauerteig ohne Anstellgut

### Dinkelvorteig:

Knetzeit: 3+1 Minuten  
 TT: 26°C  
 Abstezeit: ca. 3 Stunden anschl.  
 bis zu 20 Std. bei 5°C möglich

450 g Dinkelvollkornmehl  
 9 g Hefe  
 450 g Wasser  
 909 g Dinkelvorteig

### Kochstück:

Zutaten in kochendes Wasser  
 schütten und so lange unter  
 Rühren köcheln lassen bis das  
 Wasser vollständig aufgenommen  
 ist

180 g BetaGerstenflocken  
 90 g Sonnenblumenkerne  
 150 g Kürbiskerne  
 630 g Wasser  
 1.050 g Kochstück

Quellzeit: 3 Stunden

### Hauptteig: TA 200!!!

Knetung: (Spiralknetzer)  
 6 Minuten Stufe 1  
 2 Minuten Stufe 2

900 g Sauerteig  
 909 g Dinkelvorteig  
 1.050 g Kochstück  
 750 g Dinkelvollkornmehl  
 1.170 g BetaGerstenvollkornmehl  
 75 g Rübensirup  
 78 g Salz  
 51 g Hefe  
 1.470 g Wasser ca.

Teigtemperatur: 27°C

Teigruhe: 20 Minuten

Teigeinlage: 600 g

6.453 g Brotteig

### Aufarbeitung:

Die Teigstücke rundwirken, die Oberfläche anfeuchten und in eine Mischung aus Gerstenvollkornmehl und Kürbiskerne im Verhältnis 1:1 wälzen.

Anschließend in Backkästen (LBH) 120x95x90mm setzen und in den Garraum stellen.

### Gären:

Endgare: ca. 40 Minuten, 32°C, 72% rel. Feuchte  
 Mit Dampf schieben und wie gewohnt den Zug ziehen.

### Backen:

Bei 250°C auf 210°C fallend,  
 mind. 60 Minuten backen.