

## Dreikorn- Walnuss- Brot

### Verkehrsbezeichnung:

Vollkornbrot mit  
Walnüssen



### Gesamtmehlmenge:

5.000 g

### Getreidemahlerzeugnisse

### Getreidemischungsverhältnis:

34 % Roggen  
33 % Kamut  
33 % Amaranth  
  
16 % Walnüsse

### Brühstück:

Walnüsse mit kochendem Wasser  
überbrühen, abkühlen lassen und  
vor dem Verarbeiten abspülen.

800 g Walnüsse  
800 g Wasser

### Sauerteig:

Teigtemp.: 28°C fallend auf 23°C  
Reifezeit: mind. 16 Std.

1.700 g Roggenvollkornschrot, fein  
1.700 g Wasser (TA200)  
170 g Anstellgut / Starter (10%)  

---

3.400 g Sauerteig (ohne Anstellgut / Starter)

### Brotteig:

TA 165

Knetung: (Spiralknetter)  
6 Minuten Stufe 1  
3 Minuten Stufe 2

Teigtemperatur: 27°C

Teigruhe: 30 Minuten

Teigeinlage: 1.100 g

3.400 g Sauerteig  
1.650 g Amaranth, gepufft  
1.650 g Kamutvollkornmehl  
100 g Salz  
100 g Honig  
100 g Hefe  
800 g Walnüsse gebrüht  
2.550 g Wasser  

---

10.300 g Brotteig

### Aufarbeitung:

Teigstücke rundwirken, langrollen und in  
Amaranth, gepoppt wälzen. Anschließend in  
gefettete Weißbrotverbände einlegen.

### Gären:

Endgare: ca. 60 Minuten, 32°C, 72% rel. Feuchte  
Mit kräftigem Schwaden einschießen.

### Backen:

Bei 245°C fallend auf 190°C ca. 60 – 70 Minuten  
backen.