

Emmer- Brot

Dreikornbrot mit Sonnenblumenkerne



Gesamtmehlmenge:	5.000g	Getreidemahlerzeugnisse
Getreidemischungsverhältnis:	50%	Dinkel
	30%	Roggen
	20%	Emmer
Ölsaaten:	10%	Sonnenblumenkerne
Salzsauerteig:	300 g	Anstellgut (20%)
TA 200	1.500 g	Roggenvollkornschrot, mittel
TT: 35°C fallend auf 20°C	30 g	Salz
Reifezeit: bis zu 24 Stunden	1.500 g	Wasser
anschl. bei 5°C bis zu 72 Stunden verarbeitungsfähig	3.030 g	Salzsauerteig ohne Anstellgut
Brühstück:	750 g	Dinkelvollkornflocken
Wasser aufkochen und restliche Zutaten unter Rühren zufügen.	1.000 g	Emmervollkornmehl
Abkühlen lassen!	500 g	Sonnenblumenkerne, geröstet
Quellzeit: mind. 3 Stunden	80 g	Salz
oder über Nacht bei Raumtemperatur	2.500 g	Wasser, kochend
	4.830 g	Brühstück
Brotteig: TA 194	3.030 g	Salzsauerteig
Knetung: (Spiralkneter)	4.830 g	Brühstück
6 Minuten Stufe 1	1.750 g	Dinkelvollkornmehl
3 Minuten Stufe 2	200 g	Rübensirup
Teigtemperatur: 26°C	100 g	Backhefe
Teigruhe: 30 Minuten	700 g	Wasser, ca.
	10.610 g	Brotteig

Teigeinlage: 1.100 g in Toastbrot-
 verbände 25x10x10cm (LxBxH)
 oder 550 g im Backformverband
 12x9x9cm (LxBxH)

Aufarbeitung:

Teiglinge mit nassen Händen abwägen, in Sonnenblumenkerne wälzen und in gefettete Kästen einlegen. Mit Deckel backen.

Gären: Endgare: ca. 45 Minuten, 32°C, 72% rel. Feuchte

Backen: Bei 250 fallend auf 190°C, ca. 90 Minuten
 backen, je nach Teigeinlage