

## Dreikornbrot mit Haselnüssen und Bananen

Brot mit besonderen Zugaben pflanzlichen Ursprungs und einer besonderen Getreideart



<b>Gesamtmehlmenge:</b>	5.000 g	<b>Getreidemahlerzeugnisse</b>
<b>Getreidemischungsverhältnis:</b>	45 % Weizen 35 % Roggen 20 % Einkorn	
<b>Nüsse und Bananen:</b>	15 % Haselnüsse, geröstet und zerstoßen 15 % Bananen, frisch	
<b>Sauerteig: DEF TA 180</b> TT: 28°C fallend auf 23°C AZ: 15 - 20 Stunden	125 g Anstellgut / Starter (10 %) 1.250 g Roggenmehl 1.000 g Wasser <hr/> 2.250 g Sauerteig (ohne Anstellgut / Starter)	
<b>Quellstück:</b> Temperatur: 25°C Quellzeit: mind. 3 Stunden	750 g Haselnüsse, geröstet und zerstoßen 500 g Wasser <hr/> 1.250 g Quellstück	
<b>Brotteig:</b> Knetung: (Spiralknetter) 6 Minuten Stufe 1 2 Minuten Stufe 2 Teigtemp.: 27°C Teigruhe: 20 Minuten Teigeinlage: 850 g  **Bananen in kleine Stücke schneiden und anfrosten. **Kurz vor Knetende unterlaufen lassen	2.250 g Sauerteig 1.250 g Quellstück 2.250 g Weizenmehl, 812 500 g Roggenmehl, 1150 500 g Einkornvollkornmehl 50 g Vitalkleber 110 g Salz 125 g Hefe 2.500 g Wasser 750 g Bananen, frisch in Scheiben** <hr/> 10.785 g Brotteig	
<b>Dekor:</b>	500 g Einkornvollkornmehl	
<b>Aufarbeitung:</b> Teigstücke rundwirken, in Einkornvollkornmehl wälzen und auf Abziehvorrichtung oder in Gärkörbe legen.		
<b>Gären:</b>	Endgare: ca. 45 Minuten, 32°C, 72% rel. Feuchte	
<b>Backen:</b>	Brote mit Schwaden schieben. Zug nach ca. 1 Minute öffnen und nach etwa 2 Minuten wieder schließen. Bei 240°C fallend auf 200 °C, ca. 45 Minuten backen	