

Dreikornbrot mit Haselnüssen und Bananen

Brot mit besonderen Zugaben pflanzlichen Ursprungs und einer besonderen Getreideart



Gesamtmehlmenge:	5.000 g	Getreidemahlerzeugnisse
Getreidemischungsverhältnis:	45 % 35 % 20 %	Weizen Roggen Einkorn
Nüsse und Bananen:	15 % 15 %	Haselnüsse, geröstet und zerstoßen Bananen, frisch
Sauerteig: DEF TA 180 TT: 28°C fallend auf 23°C AZ: 15 - 20 Stunden	125 g 1.250 g 1.000 g 2.250 g	Anstellgut / Starter (10 %) Roggenmehl Wasser <hr/> Sauerteig (ohne Anstellgut / Starter)
Quellstück: Temperatur: 25°C Quellzeit: mind. 3 Stunden	750 g 500 g 1.250 g	Haselnüsse, geröstet und zerstoßen Wasser <hr/> Quellstück
Brotteig: 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 1.250 g 2.250 g 500 g 500 g 50 g 110 g 125 g 2.500 g 750 g 10.785 g	Sauerteig Quellstück Weizenmehl, 812 Roggenmehl, 1150 Einkornvollkornmehl Vitalkleber Salz Hefe Wasser Bananen, frisch in Scheiben** <hr/> Brotteig
Dekor:	500 g	Einkornvollkornmehl
Aufarbeitung:	Teigstücke rundwirken, in Einkornvollkornmehl wälzen und auf Abziehvorrichtung oder in Gärkörbe legen.	
Gären:	Endgare: ca. 45 Minuten, 32°C, 72% rel. Feuchte	
Backen:	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	