

Emmer Brötchen

Verkehrsbezeichnung: Weizen-Roggenmisch mit Emma	
Mahlerzeugnisse	Gesamtmenge: 2.500 g 1.375 g Weizenmehl 125 g Slow Milling Backweizen 500 g Roggenvollkornmehl 500 g Emmer - Vollkornmehl
Zutaten	Sauerteigführung:

Teigzusammensetzung	Menge in Gramm	Führungsbedingungen
Emmer Sauerteig		
Anstellgut	50 g	
Emmer-Vollkornmehl	500 g	
Wasser	500 g	
Emma-Sauerteig o. Anstellgut	1.000 g	
Teig		
Emmer-Sauerteig	1.000 g	TA, theoret. ca: 164 Knetung: 5 u.4 Min. Teigtemp.: 25-26°C Teigruhe: 15 Min. Ballengare: 10 Min.
Weizenmehl T 550	1.375 g	
Roggenvollkornmehl	500 g	
Slow Milling Backweizen	125 g	
Sonnenblumenkerne	200 g	
Backmittel 3%	75 g	
Öl 3%	75 g	
Salz 2%	50 g	
Hefe 4%	100 g	
Honig 2%	50 g	
Wasser	ca.1100 g	
Gesamtteig	4.650 g	Stückgare: Temperatur: 30-35°C rel. Luftfeuchte: 75% Zeit: ca. 35 Min
		Backprozess: Temperatur: 225°C Schwadengabe: ja Backzeit: 20-22 Min