

Dreikornbrot

## Kamut- Amaranth- Brot



### Gesamtmehlmenge:

5.000g

### Getreidemahlerzeugnisse

### Getreidemischungsverhältnis:

60% Kamut  
20% Amaranth  
20% Roggen

### Roggensauerteig:

TA 180  
TT: 28°C fallend auf 23°C  
RZ: 16 - 20 Std.

100 g Anstellgut  
1.000 g Roggenmehl, 1150  
800 g Wasser  

---

1.800 g Roggensauerteig ohne Anstellgut

### Kochstück

Amaranth 15 Minuten im Wasser kochen und auskühlen lassen.

1.000 g Amaranth, Ganzkorn  
2.000 g Wasser  

---

3.000 g Kochstück

### Brotteig:

Knetung: (Spiralkneter)  
6 Minuten Stufe 1  
1 Minuten Stufe 2

3.000 g Kamutvollkornmehl  
3.000 g Kochstück  
1.800 g Roggensauerteig  
50 g Vitalkleber  
100 g Jodsalz  
125 g Backhefe  
1.500 g Wasser, ca.  

---

9.525 g Brotteig

Teigtemp.: 26°C

Teigruhe: 60 Minuten  
Teig während der Teigruhe  
1 - 2 Mal zusammenlegen

Teigeinlage: 850 g

### Aufarbeitung:

### Gären:

### Backen:

Teiglinge abwägen, rundwirken, in Amaranth-gepoppt wälzen und in gefettete Kästen einlegen. Endgare: ca. 40 Minuten, 32°C, 72% rel. Feuchte Die Teiglinge mit kräftigem Schwaden, vollreif in den Ofen schieben. Für Kastenbrote braucht der Dampfzug nicht geöffnet werden

Bei 245 fallend auf 200°C, ca. 60 Minuten backen