

Malzkornbrot

hergestellt mit **Malzkorn-Konzentrat D 30** und betriebseigenem Sauerteig



Teig:

Malzkorn-Konzentrat D 30	3.000 g
Weizenmehl Typ 550	2.800 g
Weizenmehl Typ 812	2.500 g
Sauerteig TA 200	2.000 g
Roggenmehl Typ 997	1.000 g
Hefe	200 g
Wasser	<u>ca. 5.400 g</u>

Gesamtteig ca. 16.900 g

Knetzeit: 4 Minuten 1. Gang und 5 Minuten 2. Gang

Teigtemperatur: ca. 24° C

Teigruhe: 60 Minuten

Teigeinlage: 850 g

Aufarbeitung: Teiglinge oval aufarbeiten, in Sonnenblumenkerne/Sesam-Mischung wälzen und mit Schluß nach unten auf Abziehapparate absetzen. Bei $\frac{3}{4}$ Gare 2-3 mal schräg schneiden und mit Schwaden einschieben. Nach 2 Minuten Zug ziehen.

Backtemperatur: 260° C fallend auf 200° C

Backzeit: 50 Minuten

Malzkorn-Konzentrat D 30

Art. Nr. 1630

Einheit:

25 kg im Karton

Bestellung:



Deffland Backtechnik GmbH

Spessartstr. 10, 63633 Birstein

Tel. (06054) 900 336, Fax (06054) 900 338

Mail: DeffBack@t-online.de