



Muntermacher

Mehrkornsaatenbrötchen

Grundrezeptur für 10.000 g Weizenmehl

Quellstück

*Das Quellstück
über Nacht im
Kühlschrank lagern*

750 g Haferflocken
350 g Sonnenblumenkerne, geröstet
350 g Kürbiskerne, geröstet
350 g Sesam, geröstet
350 g Leinsamen
200 g Kartoffelflocken
1.650 g Wasser
<hr/>
4.000 g Quellstück

Weizenvorteigherstellung

<i>Knetzeit :</i>	2.000 g Weizenmehl, Type 550
<i>2 Minuten Stufe I</i>	10 g Hefe
<i>3 Minuten Stufe II</i>	1.200 g Wasser
<i>Teigtemperatur : 24 °C</i>	<hr/>
	3.210 g Weizenvorte (TA 160)

Den Vorteig 12 bis 20 Stunden im Kühlschrank (4-6 °C) reifen lassen.

Teigherstellung

<i>Knetzeit :</i>	6.750 g Weizenmehl, Type 550
<i>3 Minuten Stufe I</i>	500 g Roggenmehl, Type 1150
<i>5 Minuten Stufe II</i>	300 g Vitalkleber
<i>Teigtemperatur : 25-26 °C</i>	300 g Brötchenbackmittel (3%er BM)
	250 g Salz
	4.000 g Quellstück
	3.210 g Weizenvorteig
	1.500 g Karotten, geraspelt
	400 g Hefe
	3.500 g Wasser
	<hr/>
	20.710 g Gesamtteig (TA 163)

Aufarbeitung

Teigruhe vor Aufarbeitung :	5 - 10 Minuten
Teigeinlage :	2.200 g
Ballengare :	15 Minuten
Gärraumklima :	28 bis 32 °C, 72% rel. Luftfeuchte
Endgare :	ca. 60 Minuten

Backen

Ofentemperatur :	230 - 240 °C, Schwadengabe: normal
Backzeit :	ca. 20 bis 22 Minuten