

Keimlingsbrot mit TEN SPROUTS



Weizenmehl Type 550	5,000 kg
TEN SPROUTS	5,000 kg
Salz	0,200 kg
Hefe	0,100 kg
Wasser, ca.	7,200 l
Gesamtgewicht	17,500 kg

Knetzeit:	8 + 6 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur:	ca. 26 °C
Teigruhe:	ca. 90 Minuten (einmal zusammenlegen)
Teigeinlage:	0,875 kg
Zwischengare:	keine
Verarbeitungshinweise:	Nach der Teigruhe die Teigstücke abwägen, locker im Topping rund wirken, in bemehlte Gärkörbe setzen und in die Gärverzögerung stellen. Nach der Kälteführung eine Stunde akklimatisieren lassen, auf Abziehapparate setzen und backen.
Topping:	Mischung aus Roggenmehl und TEN SPROUTS (1:1)
Stückgare:	über Nacht bei 5 °C
Backtemperatur:	240 °C, fallend, mit Dampf
Backzeit:	ca. 40 Minuten

Nährwertangaben

100 g Brot enthalten durchschnittlich:

Energie	1024 kJ (243 kcal)
Fett	3,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,5 g
Kohlenhydrate	42,6 g
davon Zucker	2,2 g
Ballaststoffe	5,3 g
Eiweiß	8,2 g
Salz	1,3 g