

TraubenVital Kracher

mit Haselnüssen

Mehrkornbrot mit Traubenkernmehl und Haselnüssen

Rezept-Nr.: 02752

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 35

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Quellstück (Stehzeit mind. 1 Stunde):		
Haselnüsse, gehackt, geröstet	2,000	Nach der Teigruhe den Teig zu eckigen Stücken von 0,600 kg abwägen. Nun die Teiglinge wie ein Dänisch Quadrat einschlagen.
Wasser	1,000	
-----		Den Schluss anfeuchten und in Dekor wälzen.
Dinkelmehl Type 630	6,000	Mit dem Schluss nach unten auf Gärgutträger oder auf mit Boeson Backtrennpapier belegten Blechen absetzen. Über Nacht bei 5°C lagern. Bei 3/4 Gare die Teiglinge mit dem Schluss nach oben auf Abziehapparate setzen und mit Schwaden schieben. Die letzten 20 Min. der Backzeit den Zug ziehen und mit geöffnetem Zug kräftig ausbacken.
TraubenVital	4,000	
Speisesalz	0,050	
Hefe	0,180	
Wasser, ca.	7,700	

Dekor:		
Dinkel-Vollkornmehl	0,800	
Haselnüsse, gehobelt	0,400	
		Knetzeit: 8 Minuten langsam 3 - 4 Minuten schnell
		Teigruhe: 45 - 60 Minuten
		Teigeinlage: 600 g
		Backtemperatur: 230 °C fallend auf 210 °C
		Backzeit: 50 Minuten

Gesamtgewicht: 22,130 kg

Ofentemp.: 230 °C (10 °C unter der Temp. für Brötchen)

Backzeit ca.: 50 Min.