Rezept-Nr.: 02753

TraubenVital Weizenvollkorn

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Vollkorn-Mehrkornbrot mit Traubenkernmehl

Anzahl Stücke: 30

Zutaten	Gewicht kg
Quellstück (Stehzeit 90 Minuten):	
Weizenschrot Type 1700, mittel	2,000
Weizenschrot im Ofen anrösten !	
Wasser, ca. 50 °C	3,000

TraubenVital	4,000
Weizenvollkornmehl	3,500
Sonnenblumenkerne, geröstet	1,500
MADRE Roggen VK Sauer	0,500
Speisesalz	0,050
Hefe	0,250
Wasser, ca.	6,500

Dekor:	
Weizenschrot Type 1700, mittel	1,000

Herstellungshinweis

Schrot im Ofen bei 200 °C ca. 20 Minuten anrösten und mit dem heißen Wasser vermischen.

Den Teig nach der Teigruhe zu Stücken von 700 g abwiegen, rundwirken und etwas länglich formen.

Die Oberfläche anfeuchten und im Weizenschrot wälzen. Die Teiglinge mit dem Schluss nach unten in Kastenformen einlegen. Bei guter Gare die Brote mit Schwaden schieben.

Knetzeit: **6 Minuten langsam**
5 Minuten schnell

Teigtemperatur: **ca. 26 °C**

Teigruhe: **20 Minuten**

Teigeinlage: **700 g**

Backtemperatur: **240 °C fallend auf 210 °C**

Backzeit: **55 Minuten**

Gesamtgewicht: 22,300 kg

Ofentemp.: 240 °C (0 °C unter der Temp. für Brötchen)

Backzeit ca.: 55 Min.

Ihr(e) Ansprechpartner(in): Ulmer Spatz Fachberatung.

Telefon: 0800 418 418 0 E-Mail: hotline.brot-broetchen@csmingredients.com.

02.05.2025