

### Dreikorn Vital Brot

Konzept Healthy Lifestyle

Dreikornbrot

**Rezept-Nr.: 02745**

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 30

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
<b>Bernd das Brot</b>	5,000	Teigstücke 600 g abwiegen, rund- und langwirken. Die Oberfläche anfeuchten, in der Dekormischung wälzen und in Gärkörbchen einlegen. Bei 3/4 Gare zweimal schräg einschneiden und Schnitte ausgaren lassen. Mit normaler Endgare und Schwaden schieben. Nach ca. 2 Minuten den Zug ziehen und nach 10 Minuten den Zug wieder schliessen.
Weizenmehl Type 550	3,000	
Roggenmehl Type 1150	2,000	
Hefe	0,200	
Wasser, ca.	7,600	
-----		
<b>Dekor:</b>		<b>Knetzeit: 8 Minuten langsam</b> <b>6 Minuten schnell</b>  <b>Teigtemperatur: ca. 26 °C</b>  <b>Teigruhe: 25 Minuten</b>  <b>Teigeinlage: 600 g</b>  <b>Backtemperatur: 240 °C fallend auf 200 °C</b>  <b>Backzeit: 45 Minuten</b>
Haferflocken	0,300	
Sonnenblumenkerne	0,300	
Sesam	0,150	
Leinsaat	0,150	

**Gesamtgewicht: 18,700 kg**

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

**Backzeit ca.: 45 Min.**

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

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

30.04.2025