

SECHSKORN-Brot aus SECHSKORN OS 50, 750 g

KOMPLET SECHSKORN OS 50

SECHSKORN OS 50	10.000 g
Haselnüsse, gehackt, geröstet	500 g
Mandeln, gestiftet, geröstet	500 g
Hefe	200 g
Gesamt	11.200 g

Dekor

Haferflocken	615 g
Wasser	6.500 g
Gesamt Dekor	7.115 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten im Knetter zu einem Teig verarbeiten.

Knetzeit:

Stufe

Teigtemperatur:

Teigruhe:

Nach der Teigruhe Stücke abwiegen, rundwirken, kurz entspannen lassen und anschließend lang aufarbeiten.

Die Teiglinge mit Wasser benetzen, in Haferflocken wälzen, in gefettete Formen geben, der Länge nach tief einschneiden oder mit einem Teigschaber eindrücken und auf Gare stellen.

Teiginwaage:

Stückgare:

Nach der Stückgare mit Schwaden abbacken.

Backtemperatur:

200°C ausbacken

Backzeit:



Besonderer Hinweis:

Bei diesem Rezept kann auch mit indirekter Teigführung gearbeitet werden.

Hierzu ein Quellstück aus SECHSKORN OS 50 und Roggenschrot mit Wasser im Verhältnis 1 : 1 herstellen und ca. 2 Stunden quellen lassen.

ROGGENVOLLSAUER kann durch Betriebssauerteig ersetzt werden.

Bitte sprechen Sie Ihren KOMPLET - Fachberater an.



info@komplet.com
www.komplet.com

Aus Gutem das Beste backen!