

SECHSKORN-Brötchen aus SECHSKORN OS 35

KOMPLET SECHSKORN OS 35

SECHSKORN OS 35	3.500 g
Weizenmehl, Type 550	6.300 g
ROGGENVOLLSAUER	200 g
GMI 3	300 g
Hefe	400 g
Wasser	5.700 g
Gesamt	16.400 g

Dekor

Haferflocken	720 g
Gesamt Dekor	720 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten im Knetter zu einem Teig verarbeiten.

Knetzeit:
Stufe

ca. 5 Minuten in der 2. Stufe

Teigtemperatur:

Teigruhe:

Nach der Teigruhe Stücke abwiegen, rund wirken und abgedeckt ruhen lassen.

Teigeinwaage:

Ballengare:

Nach der Ballengare abpressen oder abpressen und rundwirken.

Die Teiglinge mit dem Schluss in Haferflocken oder Sesam drücken (die nur abgepressten Teiglinge vorher leicht anfeuchten), auf Kippdielen absetzen und auf Gare stellen.



Garzeit:

Nach der Garzeit abbacken.

Backtemperatur:

Backzeit:

Aus Gutem das Beste backen!

