

# Frühlings-SECHSKORN, 750 g

## KOMPLET SECHSKORN

SECHSKORN	10.000 g
Speisequark, Magerstufe 2,0%	1.500 g
Hefe	300 g
Wasser	6.200 g
<b>Gesamt</b>	<b>18.000 g</b>

### Dekor

Roggenflocken	315 g
<b>Gesamt Dekor</b>	<b>315 g</b>

### 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 Roggenflocken wälzen, in gefettete Formen geben, der Länge nach tief einschneiden oder mit einem Teigschaber eindrücken und auf Gare stellen.

Teigeinwaage:

Stückgare:

Nach der Stückgare mit Schwaden abbacken.

Backtemperatur:  
200°C ausbacken

Backzeit:



*Aus Gutem das Beste backen!*



info@komplet.com  
www.komplet.com