

# SECHSKORN-Brot mit Nüssen und Mandeln, 750 g

KOMPLET SECHSKORN

SECHSKORN	10.000 g
Haselnüsse, gehackt, geröstet	500 g
Mandeln, gestiftet, geröstet	500 g
Hefe	200 g
Wasser	6.500 g
Gesamt	17.700 g

## Verarbeitung:

Alle Zutaten im Kneiter zu einem Teig verarbeiten.

Knetzeit:  
Stufe

Teigtemperatur:

Teigruhe:

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

Die Teiglinge in gemehlte Körbe setzen und auf Gare stellen.

Teigeinwaage:

Stückgare:

Nach der Stückgare auf Abziehapparate stürzen, der Länge nach tief einschneiden oder mit einem Teigschaber eindrücken und mit Schwaden abbacken.

Nach ca. 2 Minuten den Zug ziehen, jedoch mit geschlossenem Zug ausbacken.

Backtemperatur:  
200°C ausbacken



Backzeit:

*Aus Gutem das Beste backen!*



info@komplet.com  
www.komplet.com