

Schwäbisches Karotten Brot mit MEIN DINKELVOLLKORN

KOMPLET MEIN DINKELVOLLKORN

Teig

MEIN DINKELVOLLKORN	10.000 g
Hefe	180 g
Karotten Nektar	2.000 g
Wasser	5.000 g
Gesamt Teig	17.180 g

Dekor

Sonnenblumenkerne, geschält	500 g
Gesamt Dekor	500 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten des Teiges zu einem Teig verarbeiten und ruhen lassen.

Knetzeit:	15 Minuten 2. Stufe
Teigtemperatur:	ca. 27 ° C
Teigruhe:	ca. 25 Minuten

Nach der Teigruhe Stücke abwiegen, leicht in Form bringen, anfeuchten, in Sonnenblumenkernen wälzen und mit dem Schluß nach unten in vorbereitete Formen legen.

Anschließend auf Gare stellen.

Teiginwaage:	1,000 kg pro Stk.
Stückgare:	30 - 40 Minuten bei 30 ° C und 75 % r. F.

Bei voller Gare mit Schwaden abbacken und nach etwa 2 Minuten den Zug für 10 Minuten öffnen.

Backtemperatur:	250 ° C fallend auf 190 ° C
Backzeit:	60 - 70 Minuten



Aus Gutem das Beste backen!

