

Dinkelvollkornbrötchen

KOMPLET ROGGENBRÖTCHEN 10

Teig

ROGGENBRÖTCHEN 10	1.000 g
Dinkelvollkornmehl	9.000 g
Hefe	300 g
Wasser	6.300 g
Gesamt Teig	16.600 g

Dekor

Sesamsaat, geschält, hell	800 g
Leinsaat	400 g
Gesamt Dekor	1.200 g

Verarbeitung:

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

Knetzeit
langsamen Gang

ca. 5 Minuten im Schnellgang

Teigtemperatur:

Teigruhe:

Nach der Teigruhe den Teig verwiegen, rund wirken und entspannen lassen.

Teigeinwaage:

Ballengare:

Nach der Ballengare die Teigstücke flach drücken und nur abpressen. Die Zutaten des Dekors trocken mischen. Die Teiglinge in die Dekormischung drücken, auf Lochbleche absetzen und auf Gare stellen.

Stückgare:
r.F.



Nach der Gare, wenn gewünscht, einschneiden und mit Schwaden abbacken.

Backtemperatur:
Brötchenbacktemperatur)

Backzeit:

Aus Gutem das Beste backen!