

Dinkelvollkorn-Karotten Brot, 850 g 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

zum Unterkneten

Karottenstifte, gefroren	1.000 g
Gesamt zum Unterkneten	1.000 g

Dekor

Sonnenblumenkerne, geschält	500 g
Gesamt Dekor	500 g

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten, außer den Karottenstiften einen Teig herstellen und ruhen lassen. Die aufgetauten Karottenstifte zum Ende der Knetzeit kurz unterkneten.

Knetzeit:	15 Minuten 1. 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.
Dekor:	ca. 28 g / pro Stk.
Stückgare: und 70 % r. F.	30 - 40 Minuten bei 30 ° C



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:	55 - 60 Minuten



info@komplet.com
www.komplet.com

Aus Gutem das Beste backen!