

PROBODY Brot, 400 g

KOMPLET PROBODY
Hauptteig

PROBODY	7.000 g
Sonnenblumenkerne, geschält	1.000 g
Leinsaat	1.500 g
Sesamsaat, geschält, hell	500 g
Hefe	350 g
Wasser	8.600 g
Gesamt Hauptteig	18.950 g

Dekor

Sonnenblumenkerne, geschält	250 g
Leinsaat	150 g
Sesamsaat, geschält, hell	250 g
Gesamt Dekor	650 g

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten einen Teig bereiten und ruhen lassen.

Knetzeit:

13 - 18 Minuten 2. Stufe

(Der Teig muss sich vom Kesselrand lösen)

Teigtemperatur:
Teigruhe:

Nach der Teigruhe Stücke abwiegen, rund wirken und anschließend leicht länglich anstoßen.

Nun die Oberfläche anfeuchten, in der Dekormischung (ca. 15 g / Stk.) wälzen und jeweils zwei Stück in gefettete Kästen oder je ein Stück in Dosen setzen und auf Gare stellen.

Kastenverband:

cm x H 7 cm

Dosenverband:
Teigeinwaage:
Stückgare:

Nach der Stückgare mit Schwaden abbacken. Nach drei Minuten den Zug für fünf Minuten öffnen und wie Weizenmischbrote ausbacken.


Backtemperatur:
Backzeit:
MEISTERTIPP:

Die Knetzeit beeinflusst maßgeblich das Gebäckvolumen und muß je nach Knetsystem und Teiggröße individuell angepasst werden. Durch eine Verlängerung der Knetzeit erzielt man ein größeres Volumen, durch eine Verkürzung, wird das Volumen kleiner.

Für ein optimales Ergebnis muß die Backzeit beachtet werden.



info@komplet.com
www.komplet.com

Aus Gutem das Beste backen!