



Bio-Eiweißbrötchen

Quellstück:

Bio-Leinsamen	1.250 g	} alle Zutaten vermischen und über Nacht in die Kühlung stellen
Bio-Lupinenschrot	1.250 g	
Bio-Sonnenblumenkerne	500 g	
Wasser heiß	3.000 g	

Teig:

Quellstück	ca. 6.000 g
Bio-Weizenmehl Type 550	6.000g
Bio-Dinkel- oder -Weizenvollkornmehl	4.000g
Deffland Bio-Protein 15	1.500 g
Bio-Weizengluten	1.000 g
Bio-Lupinenmehl	600 g
Bio-Hefe	450 g
Bio-Brötchenbackmittel 3 %	300 g
Meersalz	300 g
Bio-Obstessig	300 g
Wasser	ca. 10.000 g
Gesamtteig	ca. 30.450 g



Kneten: 4 + 6

Teigtemperatur: ca. 25 °C

Teigruhe: Teige möglichst 10 Minuten anspringen lassen

Aufarbeitung: Brötchenanlage mit Bestreuung, Teiglingsgewicht 85 g

Dekor: Sesam

Backzeit: ca. 20 Minuten

Backtemperatur: bei etwa 10 °C unter Brötchentemperatur

Bemerkung: Auch halbgebackene Brötchen sollten auch fast fertig gebacken werden, da sie nach der Abkühlphase durch die große Wassermenge in der Krume wieder weich und fluffig werden.

Anmerkung: **Alle fettgedruckten Zutaten können bei Deffland Backtechnik erworben werden.**