



## Friesenkorn

50 % Vormischung für norddeutsches Schwarzbrot

### Roggenvollkornsauerteig TA 200:

Roggenvollkornfeinschrot

5.000 g

Anstellgut (2,5 %)

125 g

Wasser warm (ca. 40 °C)

5.000 g

gut durchmischen und bei Raumtemperatur  
16 bis 18 Stunden abgedeckt stehen lassen

### Quellstück:

**Vormischung-Friesenkorn**

5.000 g

Sonnenblumenkerne

5.000 g

Honig

400 g

Salz

400 g

Wasser

ca. 10.000 g

gut durchmischen und ca. 6 bis 18 Stunden  
bei Raumtemperatur quellen lassen

### Teig:

Roggenvollkornsauerteig TA 200

ca. 10.000 g

Quellstück

ca. 20.800 g

Dinkelvollkornmehl

2.500 g

Hefe

200 g
**Gesamtteig**
**ca. 33.500 g**

### Dekor:

Sonnenblumen

betriebsüblich

Haferflocken

betriebsüblich

**Knetzeit:** 1. Gang 8 Minuten, 2. Gang 2 Minuten

**Teigtemperatur:** ca. 26 °C bis 27 °C

**Teigruhe:** ca. 30 Minuten

**Aufarbeitung:** Rinnen (58 x 10 cm) ausfetten und mit Haferflocken einstreuen. 2.220 g Teig mit feuchten Händen auf der Waage einfüllen. Teig feucht andrücken und mit Haferflocken bestreuen. Bei voller Gare backen.

**Backen:** 240° C fallend auf 210° C ca. 60 min

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

