



Öko Vitalkornbrot

Teig:

Öko Vitalkorn	3.000 g
Bio Weizenmehl 550	5.000 g
Bio Roggenmehl	2.000 g
Bio Natursauerteig	1.000 g
Bio Hefe	350 g
Wasser	<u>ca. 6.400 g</u>
Gesamtteig:	ca. 17,750 g

Knetzeit: 1. Gang 7 Minuten, 2. Gang 3 Minuten

Teigtemperatur: ca. 23° C

Teigruhe: 30 Minuten

Aufarbeitung: 600 g oder 850 g Teiglinge abwägen, rund aufarbeiten, mit Wasser abstreichen und in Bio Körnermischung oder Bio Blütenmischung wälzen. Mit Schluss nach unten auf Abziehapparate setzen.

Backtemperatur: 250° C fallend auf 200° C

Backzeit: ca. 50 Minuten

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

