



ROLAND MEHL

KERNIGE WEIZENVOLLKORNBRÖTCHEN



Gesamtmenge	8,500 kg	ROLAND Weizenvollkornmehl plus
	1,500 kg	ROLAND Weizenvollkornschrot
	10,000 kg	Gesamt

Quellstück:	1,500 kg	ROLAND Weizenvollkornschrot
	0,750 kg	Hirse
	0,750 kg	Leinsamen, geröstet
	0,750 kg	Kürbiskerne, geröstet
	0,750 kg	Sonnenblumenkerne, geröstet
	0,090 kg	Salz
	4,000 ltr.	Wasser
	8,590 kg	Quellstück

Quellzeit: über Nacht

Teig:	8,500 kg	ROLAND Weizenvollkornmehl plus
	8,590 kg	Quellstück
	0,200 kg	Malzextrakt hell
	0,300 kg	Hefe
	0,300 kg	Brötchenbackmittel
	0,200 kg	Weizenkleber
	0,200 kg	Salz
	ca. 5,500 ltr.	Wasser [TA 165]
	23,790 kg	Teig

Knetzeit: 7 min langsam, 5 min schnell
 Teigtemperatur: 25 - 26° C
 Teigruhe: 20 min
 Teigeinlage: 85 g
 Aufarbeitung: Die Teiglinge rundwirken, mit Wasser abstreichen, in einer Mischung aus gleichen Teilen Hirse, Sonnenblumenkernen und Leinsamen wälzen und auf Blechen absetzen.
 Backen: Bei ¾ Gare und 240° C, die letzten vier Minuten mit offenem Zug
 Backzeit: 25 min