



NOTBURGA

ROLAND MEHL



Gesamtmehl:	9,000 kg	ROLAND Dinkelmehl 630
	1,000 kg	ROLAND Beans Ackerbohnenmehl
	10,000 kg	

Kochstück:	1,000 kg	ROLAND Beans Ackerbohnenmehl
	4,000 l	Wasser

Quellstück:	1,000 kg	Sonnenblumenkerne, (geröstet)
	0,500 kg	Leinsaat, braun, (geröstet)
	0,500 kg	Chiasamen
	0,050 kg	Salz
	2,000 l	Wasser

Hauptteig:	9,000 kg	ROLAND Dinkelmehl 630
	5,000 kg	Kochstück
	4,050 kg	Quellstück
	0,200 kg	Salz
	0,150 kg	Hefe
	0,200 kg	Pflanzenöl *
	3,500 l	Wasser [TA 195]
	22,100 kg	Gesamtteig



Knetzeit:	8 + 1 Min.	Pflanzenöl und Quellstück nach 7 Minuten zugeben
Teigtemperatur:	24 - 25 °C	
Teigreifezeit:	2 mal 45 Min.	
Teigeinlage:	0,600 kg	
Aufarbeitung:	Den Teig abwägen, leicht rundwirken, kurz entspannen lassen und nochmals rundwirken, anfeuchten im Dekor wälzen und mit einem Torteneinteiler stempeln. Auf Abzieher reifen lassen.	
Backen:	Bei $\frac{3}{4}$ Gare in den Ofen mit Schwaden bei 250°C schieben. Den Zug nach ca. 5 Minuten ziehen und die Temperatur auf 220 °C fallen lassen. In den letzten 10 Minuten Zug öffnen und bei steigender Temperatur kräftig ausbacken.	
Dekor:	Haferflocken	
Backtemperatur:	250°C Anfangstemperatur	
Backzeit:	ca. 45 Min.	