

Joghurtmischbrot



Brühstück

1,000 kg	Sonnenblumenkerne		- mischen
1,000 kg	Roggenvollkornschrot		
0,500 kg	Sesam		
2,500 kg	Wasser		- kochend zugeben, verrühren
5,000 kg	Quellstück		- mind. 3 h Quellzeit - ! Temp. beachten

Sauerteig *Dresdner-Einstufen-Führung (DEF)*

2,000 kg	Roggenmehl 997		- Stehzeit 15 Stunden - Teigtemperatur 28°C
1,600 kg	Wasser		
0,100 kg	Anstellgut		
3,600 kg	Sauerteig, TA 180		

Teigbereitung

5,000 kg	Brühstück		- 24°C Teigtemperatur - intensive Teigbreitung
3,600 kg	Sauerteig		
2,000 kg	Roggenmehl 997		
5,000 kg	Weizenmehl 550		
2,500 kg	Joghurt		
0,250 kg	Salz		
0,200 kg	Hefe		
0,150 kg	Dill, frisch		
2,000 kg	Wasser		
20,700 kg	Teig. TA 158		- 60 min. Teigruhe

Verarbeitung

- den relativ weichen Teig angaren lassen
- Brote zu 850 g abwiegen, formen und Oberfläche mit Wasser streichen
- in Roggenschrot wälzen und verkehrt herum in Brotformen garen
- um eine hohe Gärstabilität zu erreichen, ist das Garen bei Raumtemperatur sinnvoll
- Bei Brötchenbacktemperaturen schieben und nach ca. 1,5 Minuten den Zug öffnen
- um eine dicke Kruste zu erhalten empfiehlt es sich, den Ofen erst nach ca. 20 Minuten herunter zu stellen
- Die gesamte Backzeit liegt bei 45 Minuten.

