

Vierkornbrot



Kochstück

1,000 kg	Hirse	0,239 kg	- Kochzeit der Hirse ca. 10 Minuten, anschließend Wasserverlust ausgleichen
3,500 kg	Wasser	0,835 kg	
4,500kg	Kochstück	1,074 kg	

Brühstück

4,500 kg	Kochstück	1,074 kg	- Buchweizen dem Kochstück zugeben
1,000 kg	Buchweizen	0,239 kg	
5,500 kg	Brühstück	1,313 kg	

Roggenvollkornsauer

1,500 kg	Roggenvollkornmehl	0,358 kg	- Reifezeit 15 – 18 Stunden; ca. 25°C
0,075 kg	Anstellgut	0,018 kg	
1,500 kg	Wasser	0,358 kg	
3,000 kg	Roggenvollkornsauerteig	0,716 kg	

Teigbereitung

5,500 kg	Brühstück	1,313 kg	- Teigtemp.: 27 - 28 °C - Teigruhe: 60 min.
3,000 kg	Roggenvollkornsauerteig	0,716 kg	
1,500 kg	Roggenmehl, Type997	0,358 kg	
5,000 kg	Weizenmehl, Type 550	1,193 kg	
0,220 kg	Salz	0,052 kg	
0,200 kg	Hefe	0,048 kg	
2,600 kg	Wasser	0,620 kg	
18,020 kg	Gesamt	4,300 kg	

Verarbeitung

- Teigeinlage: 0,850 kg = 5 Brote
- Aufarbeiten: Teigstücke rund wirken, die Oberfläche mit Wasser anfeuchten und in Hirseschrot wälzen.
- Gare: ca. 40 min.
- Backzeit: 45 min.
- Backen.: Oberhitze 260 °C fallend auf 240 °C
Unterhitze 240 °C fallend auf 220 °C
 - ZUG zu (rote Kontrollleuchte ist aus) !!!
 - START
 - AD (Automatikdampftaste)
 - Nach 1,5 Minuten ZUG auf (rote Kontrollleuchte an)
 - Nach 10 Minuten Ofen herunterstellen
- Nach 45 Minuten ausbacken