PRO+ Protein + Fibre Brot

Rezept für 45 Brote à 650 g Einwaage

Sauerteig NTA 180

Anstellgut	0,150 kg
Roggenvollkornmehl	3,000 kg
Wasser	2,400 kg
Roggensauerteig gesamt	**5,400 kg**

Quellstück

Roggenschrot, extra grob	0,500 kg
Erbsenprotein, TexPlant EP 70M	1,200 kg
Leinsaat	1,800 kg
Kürbiskernbruch	0,800 kg
Wasser, kalt	5,400 kg
Quellstück gesamt	**9,700 kg**

Hauptteig

Roggensauerteig	5,400 kg
Quellstück	9,700 kg
Weizenvollkornmehl	7,000 kg
Magerquark	2,300 kg
Weizengluten	0,400 kg
Salz	0,360 kg
Hefe	0,250 kg
Wasser ca.	3,900 kg
Gesamtgewicht	**29,310 kg**



Knetzeit: 8 Minunten langsam und 5 Minuten schnell
Teigruhe: ca. 1 Stunde bei Raumtemperatur
Dekor: 1 kg Gold Leinsaat, 1 kg Kürbiskernbruch
Teigeinwaage: 650 g (Kastengröße 19 x 10 x 8,5 cm)
Backtemperatur: 240 °C, bei fallender Hitze auf 220 °C
Backzeit: ca. 50 Minuten, den Zug die letzten 15 Minuten öffnen

Verarbeitung

Alle Zutaten in den Kneter geben und den Teig kräftig auskneten. Nach der Teigruhe , 650 g Stücke abwiegen und rundstoßen. Anschließend in der Dekormischung wälzen und in gut gefettete Kästen mit dem Schluss nach unten geben. Die Brote gut Ausgaren und mit ausreichend Schwaden schieben.

Produkteigenschaften

- Proteinreich: 20 % des Energiegehaltes entfällt auf Protein
- Ballaststoffreich: mindestens 6 g Ballaststoffe / 100g
- Wenig Kohlenhydrate: 30 % weniger als bei vergleichbaren Produkten

Für weitere Fragen wenden Sie sich bitte an Ihren Fachberater!

Bindewald Gutting
MILLING GROUP