



VitaD Sonnenbrot



Methode:	direkt
Teigmenge:	18'970 g
Ausbeute:	42 Stücke
Teigeinlage:	450 g
Knetung:	Spiralkneter
Mischzeit:	10 Minuten
Knetzeit:	4 - 6 Minuten
Teigtemperatur:	25° C
Teigruhe:	75 Minuten

Rohstoff	Gewicht (g)	Prozent	Prozess
Weizenmehl 720	8'000	80.00	
Weizenvollkornmehl	1'000	10.00	
Roggenschrot fein	1'000	10.00	
Wasser	7'800	78.00	
Rogo neu	300	3.00	
PANATURA® FORTE	150	1.50	
VitaD Hefe	300	3.00	
Rapsöl	200	2.00	miteinander mischen
Speisesalz	220	2.20	gegen Ende der Mischzeit begeben und den Teig plastisch auskneten
Sonnenblumenkernen geröstet	1'000	10.00	schonend unter den Teig mischen

Aufarbeiten

Nach der Teigruhe sofort Teigstücke von 450 g abwägen und länglich wirken. Kurz entspannen lassen, leicht flach drücken und mit Torteneinteiler abpressen. Mit Wasser bestreichen, in Sonnenblumenkernen wenden und ca. 20 - 30 Minuten gären lassen.

Backen

In warmen Ofen mit Dampf einschliessen. Nach der Hälfte der Backzeit Zug öffnen und knusprig ausbacken.

Backtemperatur: 220° C fallend

Backzeit: 40 Minuten