

Bio-Stern (Dinkelmischbrot mit Ölsaaten)




Gesamtmahlerzeugnisse

50 % BÄKO BiO Dinkelvollkornmehl
 30 % BÄKO BiO Dinkelmehl 630
 15 % BÄKO BiO Roggenmehl 1150
 5 % BÄKO BiO Roggenflocken

Sauerteig:

Teigtemp.: 28°C fallend
 auf 23°C
 Reifezeit: mind. 16 Std

1.250 g BÄKO BiO Roggenmehl 1150
 63 g Anstellgut (5%)
1.000 g Trinkwasser (TA 180)
 2.250 g Bio-Sauerteig (ohne Anstellgut)

Brühstück:

Quellzeit: ca. 3 Std.

500 g BÄKO BiO Roggenflocken
 1.200 g Bio Leinsaat gelb
 700 g BÄKO BiO Sonnenblumenkerne, leicht geröstet
 500 g BÄKO BiO Sesam, leicht geröstet
2.900 g Trinkwasser (50°C)
 5.800 g Brühstück

Brotteig:

Teigtemp.: 27°C
 Teigknetung (Spiralkneter):
 4 min langsam kneten
 3 min schnell kneten

Teigruhe: 15 Minuten

2.250 g Bio-Sauerteig
 5.800 g Brühstück – Eine Minute vor Ende zugeben
 5.000 g BÄKO BiO Dinkelvollkornmehl
 3.000 g BÄKO BiO Dinkelmehl 630
 250 g BÄKO BiO Roggenmehl 1150
 230 g Meersalz ohne Antback
 200 g Hefe
 150 g BÄKO BiO Bienenhonig
 300 g Bio Joghurt
 2.000 g Bio Buttermilch
ca. 2.500 g Trinkwasser
 22.680 g Brotteig

Teigeinlage:

580 g

Aufarbeitung:

Teigstücke abwiegen, rundwirken und auf Abziehapparate setzten. Die Teigoberfläche leicht anfeuchten damit sie keine Risse bekommt. Bei halber Gare die Teiglinge mit BÄKO BiO Roggenmehl abstauben. Ca. 1,5 kg Brotteig auf eine Stärke von 1,5 -2,0 mm ausrollen, etwas kühlen und mit einem Stern-Ausstecher (Größe ca. 10 cm) ausstechen. Diesen anfeuchten, in Bio Leinsaat gelb drücken und auf den bemehlten Teigling auflegen. Am Rand die Brote mehrmals leicht mit einem Messer einschneiden.

Endgare:

ca. 45 Minuten; bei 32°C und 72% rel. Feuchte

Backen:

Ofentemperatur: 240°C auf 180°C fallend
 Schwadengabe: kräftig, nach 2 Minuten
 den Zug ziehen
 Backzeit: ca. 45 Minuten