

Sonderpreis BÄKO BiO Star 2008

Rezeptur von BBS Nienburg Klasse NBA 3

BÄKO

Bio-Weserwelle (Vollkornbrot mit Ölsaaten)

BÄKO BiO



Gesamtmahlerzeugnisse

50 % BÄKO BiO Weizenvollkornmehl
25 % BÄKO BiO Roggenvollkornmehl
25 % BÄKO BiO Roggenvollkornschrot

Sauerteig:

(Detmolder Einstufenführung)

Teigtemp.: 27°C

Reifezeit: min. 15 Std.

2.500 g BÄKO BiO Roggenvollkornschrot

250 g Anstellgut (10%)

2.500 g Trinkwasser (TA 200)

5.000 g Bio-Sauerteig (ohne Anstellgut)

Brühstück:

Quellzeit: ca. 2 - 3 Std

300 g Bio Rapskuchen

300 g Trinkwasser (aufgenommene Menge)

600 g Brühstück

Den Rapskuchen mit reichlich kochendem Wasser übergießen. Das überschüssige Wasser mit einem Tuch ausdrücken. Kann auf Vorrat über mehrere Tage im Kühlhaus gelagert werden.

Brotteig:

Teigtemp.: 27°C

Teigknetung (Spiralknetter):

4 min langsam kneten

2 min schnell kneten

Teigruhe: 15 Minuten

5.000 g Bio-Sauerteig

600 g Brühstück

5.000 g BÄKO BiO Weizenvollkornmehl

2.500 g BÄKO BiO Roggenvollkornmehl

800 g BÄKO BiO Sesam, geröstet

1 g Bio Kümmel gemahlen (eine Messerspitze)

200 g Meersalz ohne Antiback

200 g Hefe

1.000 g BÄKO BiO TK-Möhrenstifte, aufgetaut

600 g Bio Senf

3.350 g Bio Buttermilch

ca. 1.000 g Trinkwasser

20.251 g Brotteig

Teigeinlage:

840 g (4 x 210 g)

Aufarbeitung:

Die abgewogenen Teigstücke in vier gleichschwere Stücke teilen, rundwirken, etwas langrollen und wieder zusammengesetzt in ein mit BÄKO BiO Roggenvollkornmehl bestäubtes Brotkörbchen legen.

Oder: Das abgewogene Teigstück rundwirken und zu einem Bogen formen. Die Oberfläche der Teiglinge anfeuchten, in BÄKO BiO Sesam wälzen und mit dem Schluss nach unten auf Abziehbänder ablegen.

Endgare:

ca. 45 Minuten; bei 35°C und 75% rel. Feuchte

Backen:

Ofentemperatur: 250°C auf 190°C fallend

Schwadengabe: kräftig, nach 2 Minuten

den Zug öffnen

Backzeit: ca. 50 Minuten

