

Mehrkornbrötchen mit BackNatur Ferment ohne Backhefe

Vorteig:

3000 g Bio-Weizenmehl Type 550

3000 g Trinkwasser (TA 200)

300 g BackNatur Ferment / Roggenferment / Grundansatz / Aktivierungsstufe

6300 g Vorteig

Mischen: 2 Minuten

Teigtemp.: 23–25 °C

Stehzeit: 9–12 Std. bei 25–27 °C

Quellstück (ca. 3 Stunden vor dem Teig ansetzen):

300 g Bio-Roggenflocken

600 g Bio-Haferflocken

250 g Bio-Leinsaat

250 g Bio-Kürbiskerne, geröstet

300 g Bio-Sonnenblumenkerne, geröstet

30 g Meersalz

2200 g Trinkwasser, heiß

Teigbereitung:

4000 g Bio-Weizenmehl Type 550

3000 g Bio-Roggenmehl Type 1150

6300 g Vorteig

3950 g Quellstück

180 g Meersalz

3000 g Trinkwasser

150 g Bio-Butter

150 g Bio-Zucker

200 g Bio-Weizenkleber

60 g Bio-Malzextrakt

21040 g Teig

Knetung: 3 + 4 Minuten, Spiralkneter

Teigtemp.: 25 °C

Teigruhe: 60 Minuten

Aufarbeitung:

Teig nach der Teigruhe teilen und nach Wunsch mit Dekor versehen.

Dann die Teiglinge auf Bleche mit Papier legen.

Endgare:

in feuchtem Gärschrank, ca. 60–80 Minuten

Backzeit:

80 g Brötchen ca. 18 Minuten

Bei 230 °C fallend auf 210 °C ausbacken.

Letzte 5 Minuten Zug ziehen. Kräftig ausbacken.