

ACKERBOHNEN

Brot



ACKERBOHNEN Brot

Getreideerzeugnis:	2.450 g	Weizenmehl Type 550
	2.450 g	Weizenmehl Type 1050
	5.100 g	Roggenmehl Type 1150
	1.500 g	ROLAND BEANS Ackerbohenschrot, geröstet

Roggensauerteig:	2.500 g	Roggenmehl Type 1150
	2.000 g	Wasser
	250 g	Anstellgut

4.750 g Roggensauerteig

Brühstück:	1.500 g	ROLAND BEANS Ackerbohenschrot, geröstet
	1.000 g	Sesam, geröstet
	3.000 g	Wasser, kochend

5.500 g Brühstück

Hauptteig:	2.450 g	Weizenmehl Type 1050
	2.450 g	Weizenmehl Type 550
	2.600 g	Roggenmehl Type 1150
	4.750 g	Roggensauerteig
	5.500 g	Brühstück
	100 g	Flohsamenschalen, gemahlen
	200 g	Hefe
250 g	Salz	
3.600 g	Wasser (TA 184)	

21.900 g Hauptteig

Knetung: Spiralknetter 6 Min. + 2 Min.

Teigtemperatur: 26 °C

Teigruhe: 30 Min.

Teigeinlage: 600 / 850 g

Backtemperatur: 250 °C auf 200 °C fallend

Backzeit: ca. 45 Min.

Aufarbeitung: Den Teig abwiegen, leicht rundwirken, kurz entspannen lassen und nochmals rundwirken, mit Ackerbohenschrot dekorieren und mit einem Torteneinteiler stempeln. Auf dem Gärgutträger absetzen und reifen lassen.

Backen: Bei $\frac{3}{4}$ Gare in den Ofen mit Schwaden bei 250 °C schieben. Den Zug nach ca. 2 – 3 Min. ziehen und die Temperatur auf 200 °C fallen lassen. In den letzten 10 Min. zur besseren Krustenbildung den Zug öffnen.



Die super
Bohne!