

HANF

Mini-Krusties



HANF

Mini-Krusties

Gesamtgetreide:	10.000 g
Mischungsverhältnis:	85 % BAKO-Bio Dinkelmehl Type 630 10 % BAKO-Bio Dinkelvollkornmehl 5 % BAKO-Bio Roggenmehl Type 1150 15 % Bio Hanfsaat, geschält 5 % Bio Hanfmehl

Vorteig:	1.000 g BAKO-Bio Dinkelvollkornmehl
Knetung von Hand oder im Kneiter 2 Min. mischen	1.000 g Wasser (TA 200) 5 g Hefe

2.005 g Dinkelvollkornvorteig

Stehzeit:	ca. 2 Std. bei Raumtemperatur (22 °C). Anschließend im Kühlschrank noch weitere 15 – 20 Std. ruhen lassen.
------------------	--

Sauerteig:	500 g BAKO-Bio Roggenmehl Type 1150
Teigtemperatur:	400 g Wasser (TA 180) 28 °C fallend auf 23 °C
	50 g Anstellgut (5 %)

Reifezeit: mind. 16 Std. 900 g Sauerteig (ohne Anstellgut)

Quellstück:	1.500 g Bio Hanfsaat, geschält
über Nacht	1.500 g Wasser

3.000 g Quellstück

Teigherstellung:	8.500 g BAKO-Bio Dinkelmehl Type 630
Knetung (Spiralkneiter):	500 g Bio Hanfmehl
ca. 8 Min. Stufe I	2.005 g Dinkelvollkornvorteig
ca. 1 – 2 Min. Stufe II	900 g Roggensauerteig
	3.000 g Hanf-Quellstück
Teigtemperatur: 24 °C	350 g Brötchenbackmittel (emulgatorfrei)

Teigruhe: ca. 60 Min.	210 g Meersalz ohne Antiback
------------------------------	------------------------------

Teigeinlage:	100 g Hefe
1.966 g – 2.400 g /	150 g Bio-Sonnenblumenöl zum Schluss dazugeben

Teigballen für 30 Brötchen	ca. 4.000 g Wasser
----------------------------	--------------------

Ballengare: 15 Min. 19.665 g Brotteig

Aufarbeitung: Die Teigballen mit der Maschine teilen. Mit der Hand leicht rund wirken, dann langrollen, so dass an den Enden kleine Spitzen entstehen. Die Teiglinge anfeuchten, mit Bio Hanfsaat, geschält, dekorieren und mit dem Schluss nach unten auf mit Backpapier belegte Backbleche absetzen. Bei $\frac{3}{4}$ Gare 2 x schräg mit einem scharfen Messer einschneiden.

Endgare: ca. 45 – 50 Min., bei 26 °C, 75 % rel. Feuchte

Backen: Ofentemperatur: 230 °C (Brötchentemperatur)

Schwadengabe: normal

Zug: geschlossen (1 Min. vor Ende der Backzeit den Zug öffnen)

Backzeit: ca. 20 Min.

