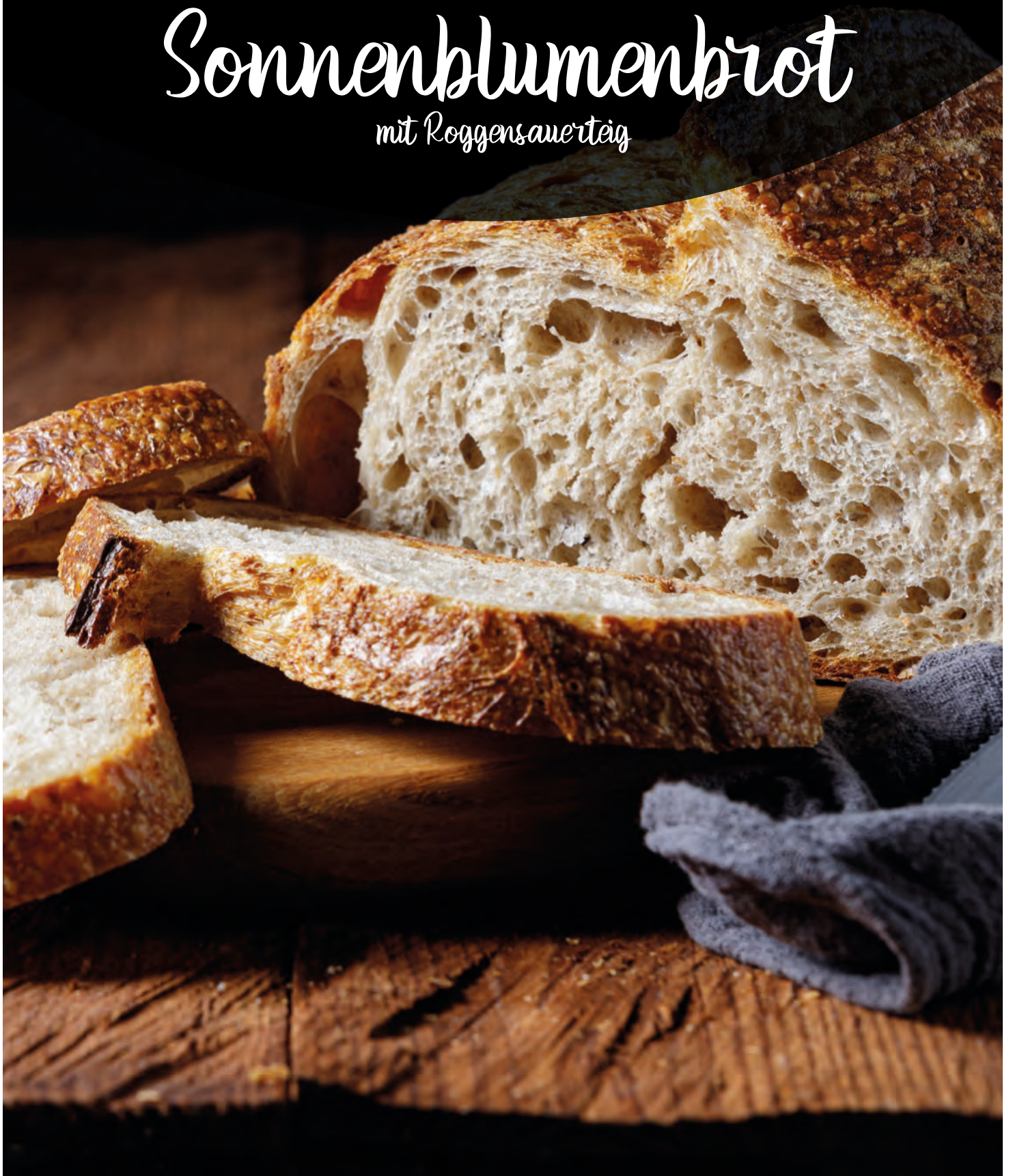


SUNTEIN

Sonnenblumenbrot

mit Roggensauerteig



# SUNTEIN

## Sonnenblumenbrot

mit Roggensauerteig



**Gesamtgetreide:** 10.000 g

**Mischungsverhältnis:**

60 %	Weizenmehl Type 550
40 %	Roggenmehl Type 1150
10 %	SUNTEIN
8 %	Sonnenblumenkerne

**Brühstück:** 1.500 g SUNTEIN

**Stehzeit:** über Nacht

5.500 g	Wasser, kochend
800 g	Sonnenblumenkerne, geröstet unterrühren

**7.800 g Brühstück**

**Teigherstellung:** 7.800 g Brühstück

**Knetung:** (Spiralknetzer)

6.000 g	Weizenmehl Type 550
2 – 4 Min. Stufe I	3.200 g Roggenmehl Type 1150
5 – 6 Min. Stufe II	800 g Roggensauerteig
	200 g Vital Weizengluten
	200 g Meersalz ohne Antiback
	150 g Hefe
	ca. 4.300 g Wasser

**22.650 g Brotteig**

**Teigtemperatur:** ca. 26 °C

**Teigruhe:** ca. 15 Min.

**Teigeinlage:** 580 / 830 g

**Aufarbeitung:** Die Teigstücke rund- und langwirken, anfeuchten, mit Sonnenblumenkernen dekorieren. Mit dem Schluss nach unten auf Gärgutträger absetzen.

**Endgare:** ca. 35 – 40 Minuten bei 26 °C, 75 % rel. Feuchte; bei knapper Gare auf Abziehapparate absetzen, zweimal quer einschneiden und einschießen

**Backen:** Ofentemperatur: 240 °C auf 200 °C fallend  
Schwadengabe: normal  
Zug: anfangs geschlossen, nach ca. 2 Min. öffnen  
Backzeit: ca. 45 – 50 Min.

